

Geflügel-Spieße mit Ananas-Kokos-Reis und Erdnuss-Soße

Für 4 Personen

400 ml Kokosmilch	2 Kaffir-Limettenblätter	200 g Basmatireis
4 Filets von der Perlhuhnbrust	150 ml Teriyaki-Soße	20 g Ingwerwurzel
2 Knoblauchzehen	2 Schalotten	4 EL Öl
$\frac{1}{2}$ TL Chiliflocken	100 g Erdnussbutter	Meersalz
1-2 EL Limettensaft	1 Baby-Ananas	1 Handvoll Koriander

16 Holzspieße in kaltem Wasser einweichen. 200 Milliliter Kokosmilch, 200 Milliliter Wasser und die Limettenblätter aufkochen, den Reis einstreuen und zugedeckt bei geringer Hitze etwa 20 Minuten quellen lassen.

Perlhuhnbrust waschen, trocken tupfen und der Länge nach in dünne Streifen schneiden. Wellenartig auf die Holzspieße stecken und nebeneinander in eine ofenfeste Form oder auf das Backblech legen. Mit Teriyakisoße bepinseln.

Ingwer, Knoblauch und Schalotten schälen und fein würfeln. In zwei Esslöffel heißem Öl andünsten. Chili hinzugeben und kurz mitdünsten. Erdnussbutter und die restliche Kokosmilch unterrühren und aufkochen. Mit Salz und Limettensaft abschmecken.

Den Grill des Backofens vorheizen. Blattschopf der Ananas abschneiden und die Ananas vierteln. Den harten Strunk entfernen, das Fruchtfleisch von der Schale schneiden, würfeln und unter den Reis heben. Koriander grob hacken und ebenfalls unterheben. Hähnchenspieße mit dem restlichen Öl beträufeln und unter dem Grill von jeder Seite zwei bis drei Minuten braten. Mit der Erdnusssoße und dem Kokosreis anrichten.

Info:

Teriyakisoße ist eine Mischung aus Sojasoße, Ingwer, Mirin, Sake und Zucker. Man bekommt sie im Asialaden. Auch Fisch lässt sich damit zubereiten.

Cornelia Poletto am 16. März 2014