

# Süßkartoffel-Linsen-Salat mit Chicken-Saté, Erdnuss-Soße

## Für vier Portionen

75 ml Kokosmilch	2 EL Sojasauce	2 EL Honig
$\frac{1}{2}$ TL rote Currypaste	500 g Maishähnchenbrust	200 g gelbe Linsen
1-2 Süßkartoffeln (500 g)	2 EL Olivenöl	3 EL Weißweinessig
2 EL Sojasauce	2 EL Sesamöl	Salz
Pfeffer	1 kleine rote Chilischote	75 g Erdnüsse, ungesalzen
75 ml Kokosmilch	100 g Erdnussbutter	2 EL Sojasauce
1 TL rote Currypaste	$\frac{1}{2}$ Limette	1 EL brauner Zucker
1 Bund Koriander	1 Limette	

Die Kokosmilch mit Sojasauce, Honig und Currypaste verrühren. Die Hähnchenbrust in lange Streifen schneiden und wellenartig auf Holzspieße stecken. Spieße in eine große Auflaufform legen. Die Marinade großzügig auf den Spießen verteilen und gut damit einstreichen. Abgedeckt 20 Minuten (oder länger) ziehen lassen.

Die Linsen in reichlich Wasser fünf bis sieben Minuten weichkochen. Die Süßkartoffeln waschen, schälen und in ein Zentimeter große Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Süßkartoffelwürfel darin goldbraun anbraten. Süßkartoffeln und Linsen in eine Schüssel geben. Aus dem Weißweinessig, Sojasauce und Sesamöl ein Dressing anrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Zu den Süßkartoffeln geben und unterheben.

Koriander waschen, trockentupfen und zwei Drittel davon klein schneiden. Koriander unter den Salat mischen.

Für die Erdnusssauce den Chili entkernen und klein würfeln. Erdnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, anschließend hacken. Chili, Erdnüsse, Kokosmilch, Erdnussbutter, Sojasauce, Currypaste in einer Schüssel verrühren. Mit Limettensaft, braunem Zucker, Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

Die Satés in einer Grillpfanne auf jeder Seite drei bis vier Minuten grillen, dabei ein bis zwei Mal mit der Marinade bestreichen.

Zum Anrichten den Salat auf Tellern verteilen, Satés darauf geben und die Erdnusssauce dazu servieren. Mit den restlichen Korianderblättchen bestreuen und nach Belieben Limettenspalten dazu reichen.

Johann Lafer am 24. Oktober 2015