

## Hähnchen-Saté mit Erdnuss-Soße und Frühlingszwiebeln

### Für zwei Personen

200 g Hähnchenbrustfilet	2 $\frac{1}{2}$ Bund Frühlingszwiebeln	1 Stange Zitronengras
50 g Ingwer, klein	1 Limette	1 EL gesalzene Erdnüsse
125 g Erdnussbutter	1 TL Honig	1 TL Sesamöl
1 TL dunkles Sesamöl	3 EL Sonnenblumenöl	150 ml Sojasauce
250 ml Kokosmilch	1 Chilischote	1 TL Chilipulver
1 TL Kurkuma	1 TL Kreuzkümmel	1 TL Korianderpulver
1 TL gemahlener Anis	1 TL gemahlener Fenchel	1 TL Zimtpulver
1 TL gemahlene Nelken	Currypulver, Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Marinade den Knoblauch abziehen, den Ingwer schälen und beides fein hacken. Zusammen mit dem dunklen Sesamöl, sechs Esslöffeln Sojasauce, einem Teelöffel Honig und einer Prise Salz in einer Schüssel vermengen. Die Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen und in zehn Zentimeter lange und zwei Zentimeter dicke Streifen schneiden und zart klopfen. Anschließend in die Marinade legen und 15 Minuten ziehen lassen. Für die Erdnusssauce eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen. Zwei Frühlingszwiebeln waschen und in Scheiben schneiden. Diese in der Pfanne im heißen Öl weich dünsten und zur Seite stellen. Die gesalzene Erdnüsse grob hacken und das Zitronengras waschen und ebenfalls hacken. Beides anschließend zusammen mit der Kokosmilch, zwei Esslöffeln Sojasauce und der Erdnussbutter in einem Topf auf kleiner Flamme erhitzen und glatt rühren. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, von den Kernen befreien, fein hacken und zusammen mit den Frühlingszwiebeln zu der Sauce geben. Die Limette halbieren und auspressen. Die Hälfte des Limettensaftes zu der Erdnusssauce geben und mit Salz abschmecken. Eine Pfanne erhitzen. Das Fleisch aus der Marinade nehmen, wellenförmig auf die Holzspieße stecken und in der Pfanne scharf anbraten. Das Nelkenpulver, das Fenchelpulver, das Anispulver und das Zimtpulver mit etwas schwarzem Pfeffer vermischen und alles zusammen mit zwei Esslöffeln Sonnenblumenöl in einer Pfanne stark erhitzen. Die Frühlingszwiebeln in fünf Zentimeter lange Streifen schneiden und vier bis fünf Minuten andünsten. Anschließend noch das Sesamöl und den restlichen Limettensaft dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hähnchen-Saté-Spieße mit der Erdnusssauce und den Frühlingszwiebeln auf Tellern anrichten und servieren.

Christian Hoffmann am 02. Januar 2014