

Kalbshack-Saté, Dip, Pak Choi, Tintenfischtuben, Dip

Für zwei Personen

Für die Kalbshack-Saté:

500 g Kalbshackfleisch	10 Kaffirlimettenblätter	10 Stiele Zitronengras
3 EL Semmelbrösel	1 Ei	1 EL Fischsauce
1 TL Garnelenpaste	1 TL brauner Zucker	Salz, Pfeffer

Für den Tomaten-Pfefferschoten-Dip:

3 mittelgroße Tomaten	2 rote Pfefferschoten	1 Bund Koriander
1 Limette	2 EL Fischsauce	1 EL brauner Zucker
Salz	Pfeffer	Eiswasser

Für den gegrillten Pak Choi:

4 Baby-Pak Choi	1 EL Sojasauce	1 TL helle Misopaste
2 EL Rapsöl	1 EL heller Sesam	1 EL schwarzer Sesam
Salz		

Für die Tintenfischtuben:

4 Tintenfischtuben	1 Zitrone	2 EL Olivenöl
Salz		

Für den Mango-Curry-Dip:

1 reife Mango	1 Schalotte	1 Limette
100 g griech. Joghurt	50 g Schmand	1 TL Honig
1 Zweig Thai-Basilikum	2 TL Currypulver	1 TL Chiliflocken
1 Msp. Paprikapulver	Salz	Pfeffer

Für die Kalbshack-Saté:

Die Blattrispen aus den Kaffirlimettenblättern entfernen, Zitronengras putzen. Zwei Stiele Zitronengras klein schneiden und mit den Kaffir-Limetten-Blättern im Mixer fein zerkleinern. Mit dem Kalbshackfleisch, Semmelbröseln, Ei, Fischsauce, Zucker, Garnelenpaste, Salz und Pfeffer in einer Schale mischen und gut verkneten. Masse zu 8 Bällchen formen und jeweils auf die 8 übrigen Zitronengras-Stiele stecken, dann mit leicht angefeuchteten Händen um die Spieße zu länglichen, flachen Rollen formen. Spieße auf dem Grill braten.

Für den Tomaten-Pfefferschoten-Dip:

Tomaten in kochendem Wasser kurz blanchieren, in Eiswasser abschrecken, Haut abziehen, Stiele und Fruchtfleisch ausschneiden.

Pfefferschoten mit einem Bunsenbrenner rundherum abflämmen, und zusammen mit den Tomaten grob würfeln. Koriander abbrausen, trocken wedeln und ebenfalls grob schneiden. Alle Zutaten mit einem Stabmixer mittelfein pürieren und den Dip mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den gegrillten Pak Choi:

Sojasauce und Misopaste verrühren. Pak Choi waschen, putzen und längs halbieren, leicht salzen und mit Rapsöl und der Sojasauce-Misopaste-Mixtur bepinseln. Pak Choi auf dem heißen Grill unter Wenden ca. 5-6 Minuten grillen und zum Schluss mit etwas hellem und schwarzem Sesam bestreuen.

Für die Tintenfischtuben:

Tintenfischtuben leicht mit Öl einstreichen, an einer Seite einschneiden und ca. 2-3 Minuten von jeder Seite grillen. Mit etwas Zitronenabrieb und Salz würzen.

Für den Mango-Curry-Dip:

Mango schälen, entkernen und grob würfeln. Schalotte abziehen und die Hälfte grob würfeln.

Mango und Schalotte mit dem Saft einer halben ausgepressten Limette sowie den übrigen Zutaten pürieren und abschmecken. Ein paar Blätter Thai-Basilikum fein hacken und über den fertigen Dip streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Thorsten Hamann am 10. Juni 2021