

## Saté Babi mit Kroepoek und Gado-Gado

### Für zwei Personen

200 g Schweinsfilet	50 g Kroepoek (Krabbenbrot)	100 g Weißkohl
100 g Sojasprossen	100 g Porree	100 g Karotten
1 Zitrone	1 Knolle Ingwer	1 TL Sambal Brandal
250 g Erdnusspaste	70 ml Reiswein	200 ml salzige Sojasoße
Pflanzenöl	Zucker	schwarzer Pfeffer
Salz		

Das Schweinsfilet waschen, trocken tupfen und in lange Streifen schneiden. Die Zitrone auspressen und den Saft zusammen mit dem Reiswein und 100 Millilitern Sojasoße vermischen. Ein etwa einen Zentimeter großes Stück Ingwer von der Knolle abtrennen, klein hacken und zusammen mit dem Sambal Brandal und etwas Zucker zu den anderen Flüssigkeiten geben, um eine Marinade herzustellen. Das Schweinefilet darin marinieren. Die Erdnusspaste mit etwas Öl zu einer Soße verarbeiten. Etwas Saft aus der Zitrone pressen und zusammen mit Salz und Pfeffer die Soße würzen. Den Porree abziehen und in feine Ringe schneiden. Die Karotten schälen und in feine Ringe schneiden. Den Weißkohl vom Strunk befreien und in feine Streifen schneiden. Einen Wok mit Pflanzenöl erhitzen und den Porree, die Karotten, den Weißkohl und die Sojasprossen darin anbraten. Anschließend das Gado-Gado mit der restlichen Sojasoße ablöschen und kurz köcheln lassen. Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen und das Kroepoek hineingeben. Nach kurzer Zeit im heißen Öl ist es gar. Das marinierte Fleisch auf Holzspieße ziehen und mit etwas Öl in einer Grillpfanne grillen. Die gegrillten Spieße mit der Saté-Soße, dem Kroepoek und dem Gado-Gado auf Teller anrichten und servieren.

Lisa Wilden am 25. Januar 2011