

Hähnchen-, Garnelen-, Fleisch-Spieße, Erdnuss-Dip

Für zwei Personen

Für die Hähnchen-Spießchen:

2 Hähncheninnenfilets, à 140 g	2 Limetten	100 ml Kokosnussmilch
1 TL Fisch-Sauce	2 TL helle Sojasauce	4 EL Penang Curry Paste
4 EL Erdnussbutter, grob	4 TL brauner Zucker	Pflanzenöl

Für die Fleisch-Spieße:

140 g Schweinenackenkotelett	6 Cocktailtomaten	1 Limette
2 Knoblauchzehen	4 kleine rote Chilischoten	1 unreife, grüne Papaya
2 EL getr. kleine Schrimps	3 EL Erdnüsse, geröstet	1 EL Austernsauce
1 EL helle Sojasauce	1 EL Tamarindenpaste	2 EL Fischsauce
2 EL brauner Zucker	1 EL Kokosmilch	1 TL brauner Zucker
1 TL weißer Pfeffer		

Für die Garnelen-Spießchen:

6 mittelgroße Garnelen	2 Limetten	4 Thai-Auberginen
200 ml Kokosnussmilch	2 TL helle Sojasauce	1 EL Penang Curry Paste
2 Zweige Kaffir-Limette	2 EL brauner Zucker	Pflanzenöl

Für die Hähnchen-Spießchen:

Hähncheninnenfilet waschen, trocken tupfen, in mundgerechte Stücke schneiden und mit 1 TL Curry Paste, 1 TL brauner Zucker, 2 EL Kokosnussmilch, 1 TL Sojasauce bestreichen. Marinier-te Fleischstücke auf Bambusspieße stecken. Öl in einer Pfanne erhitzen und Spieße darin unter wenden ca. 4 Minuten kräftig anbraten.

Limetten halbieren und den Saft auspressen. Für den Dip 2 EL Curry Paste in einer Pfanne erhitzen, übrige Kokosnussmilch und Erdnussbutter hinzugeben. Mit braunem Zucker, 1 TL Fischsauce, übriger Sojasauce und Limettensaft abschmecken.

Für die Garnelen-Spießchen: Limetten halbieren und den Saft auspressen. Kaffir-Limettenblätter abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und bis auf 1 TL, grob hacken. Garnelen waschen, trocken tupfen, mit 2 TL Limettensaft, $\frac{1}{2}$ TL braunem Zucker, $\frac{1}{2}$ TL Sojasauce und gehackten Kaffir-Limettenblättern marinieren, auf Bambus-Spieße stecken. Öl in einer Pfanne erhitzen und Spieße darin unter Wenden ca. 3 Minuten kräftig anbraten.

Für das Süppchen 1 EL Curry-Paste in einer Pfanne erhitzen, übrige Limettenblätter zugeben. Auberginen waschen und klein würfeln. Ebenso dazugeben. Alles mit der Kokosmilch aufgießen. Suppe mit Sojasauce und übrigem braunen Zucker abschmecken.

Für die Schweinefleisch-Spießchen: Schweinenackenkotelett waschen, trocken tupfen, in feine Streifen schneiden und mit einer Marinade aus Austernsauce, Soja Sauce, 1 EL Fischsauce, 1 TL braunem Zucker, $\frac{1}{2}$ TL weißem Pfeffer und 1 EL Kokosnussmilch marinieren.

Fleisch auf Spieße stecken. Öl in einer Pfanne erhitzen, Spieße darin unter Wenden ca. 3 Minuten kräftig anbraten. Papaya waschen, schälen, Fruchtfleisch in Julienne schneiden. Knoblauch abziehen und grob hacken, mit den Chilis, den trockenen Shrimps, Tamarinden-Paste, dem braunen Zucker in einem Mörser fein mahlen. Tomaten waschen, halbieren, mit der Papaya vermengen. Limette halbieren und den Saft auspressen. Papaya, Tomaten mit dem zuvor angerührtem Dressing vermengen, mit Limettensaft, Fischsauce abschmecken und grob gehackte Erdnüssen hinzugeben. Asiatische Hähnchen-, Garnelen- und Schweinefleisch-Spieße mit Erdnuss-Dip, Curry-Süppchen und Papaya-Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Bell Kink am 19. September 2017