

Hähnchen-Saté, Erdnuss-Soße, Glasnudel-Salat, Chips

Für zwei Personen

Für die Hähnchen-Spieße:

2 Brustfilets vom Maishähnchen	2 Knoblauchzehen	5 cm Ingwer
2 EL Sojasauce	1 EL Fischsauce	1 TL flüssigen Honig
1 EL geröstetes Sesamöl	2 EL Rapsöl	

Für die Erdnussauce:

3 geh. EL Erdnussbutter	1 Limette	200 ml Kokosmilch
2 EL Sojasauce	1 TL rote Thai-Currypaste	100 ml Gemüsefond
3 Kaffir-Limettenblätter	1 getrock., kl. Chilischote	1 TL brauner Zucker

Salz

Für den Glasnudelsalat:

100 g Glasnudeln	1 Salatgurke	1 mittelgroße Karotte
20 g grüne Erbsen mit Wasabi	2 Frühlingszwiebeln	1 frische, rote Peperoni
1 Limette	40 g ungesalzene Erdnüsse	1 EL geröstetes Sesamöl
2 EL Fischsauce	2 EL Sojasauce	5 Zweige Koriander
1 getrock., kl. Chilischoten	1 EL Zucker	Salz

Für die Ingwer-Chips:

10 cm Ingwer	2 EL Kartoffelstärke	400 ml Rapsöl
--------------	----------------------	---------------

Salz

Für die Garnitur:

1 Frühlingszwiebel

Für die Hähnchen-Spieße:

Die Hähnchenbrüste waschen, trockentupfen und 5-10 cm lange und nicht zu dünne Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und pressen.

Ingwer fein reiben. Hähnchenstreifen mit Knoblauch, ca. zwei Teelöffeln Ingwer, Soja- und Fischsauce, Honig und Sesamöl in eine Schüssel geben und alles vermengen. Ca. 15 Minuten ziehen lassen, dann die Hähnchenstreifen wellenförmig auf die Spieße stecken. Öl in eine Pfanne geben und die Hähnchenspieße bei mittlerer bis hoher Hitze in 3-4 Minuten goldbraun braten.

Für die Erdnussauce:

Kokosmilch in einen Topf geben, Fond, Erdnussbutter, Zucker und Currypaste einrühren. Alles aufkochen lassen. Limette halbieren und den Saft auspressen. Kaffir-Limettenblätter einritzen. Getrocknete Chilischote zerkrümeln. Saft einer halben Limette, Kaffir-Limettenblätter und Sojasauce mit in den Topf geben. Einige Minuten einkochen lassen, dann Kaffir-Limettenblätter entfernen und mit eventuell mehr Erdnussbutter, Sojasauce, Currypaste, der getrockneten Chili, Limettensaft und Salz abschmecken.

Für den Glasnudelsalat:

Glasnudeln 15 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen, abgießen und dann eine Minute in kochendem Wasser kochen. Abgießen, mit kaltem Wasser abspülen und ausdrücken. Mit dem gerösteten Sesamöl vermengen und dann die Nudeln einige Male durchschneiden.

Getrocknete Chilischote zerkrümeln. Limette halbieren und den Saft auspressen. Limettensaft mit der Fisch- und Sojasauce, Zucker und den zerkrümelten Chilischoten mischen und das Dressing beiseitestellen.

Peperoni waschen, trockentupfen und der Länge nach halbieren. Von Scheidewänden und Kernen befreien und dünne Streifen schneiden.

Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden.

Gurke und Karotte waschen und jeweils die äußere Schale mit einem Sparschäler abschälen. Dann von der Gurke und Karotten mit einem Spiralschäler dünne Streifen abschälen.

Koriander abrausen, trockenwedeln und die Blätter grob hacken.

Erdnüsse ohne Fett in einer Pfanne anrösten. Wasabi-Erbesen hacken.

Glasnudeln mit dem Dressing sowie der Peperoni, Frühlingszwiebel, Gurke, Karotte, Koriander und gerösteten Erdnüsse mischen.

Glasnudelsalat ggf. mit mehr Fisch-, Sojasauce, Sesamöl oder Salz abschmecken.

Zwei ganze Scheiben von der übrigen Gurke abhobeln, daraus einen Ring formen und den Salat darin anrichten. Mit Wasabi-Erbesen garnieren.

Für die Ingwer-Chips:

Öl in einem Topf erhitzen. Ingwer schälen, mit dem Gemüsehobel hauchdünn schneiden, mit Küchenpapier abtupfen und mit Kartoffelstärke bestäuben. Ingwerscheiben in heißem Öl ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Für die Garnitur:

Frühlingszwiebel putzen, waschen und in hauchdünne Ringe schneiden.

Über die Spieße streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Johanna Putensen am 09. März 2021