

Hähnchen Saté-Spieße mit Erdnusssauce



Saté Hähnchenspieße:

Die Zutaten für die Marinade in eine Schüssel geben und gut verrühren. Die Hähnchenbrust längs! in 2,5 cm dicke Streifen schneiden und in einen Frischhaltebeutel legen. Die Marinade in den Beutel gießen und das Hähnchen damit rundum bedecken. Den Beutel schließen und das Hähnchen für mindestens 2 Stunden marinieren, dabei den Beutel häufiger mal wenden.

Gurkensalat:

Die Sesamsamen in einer Pfanne ohne Fett auf kleiner Hitze leicht anrösten, bis sie anfangen zu duften. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Die Salatgurke waschen und ungeschält in hauchdünne Scheiben hobeln oder schneiden. Ich entferne die Kerne in diesem Fall nicht, du kannst das aber natürlich gerne machen, wenn du das lieber magst. Die Gurkenscheiben fächerförmig auf dem Teller auslegen.

Für die Zitronencreme Creme Fraiche mit Zitronensaft und Chilisauce verrühren und gut mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Zitronencreme kurz vor dem Anrichten über die Gurkenscheiben geben und mit den leicht angerösteten Sesamsamen bestreuen.

Saté Hähnchenspieße:

Nach der Marinierzeit die Hähnchenstreifen auf die Spieße stecken und etwas abtropfen lassen. In der Zwischenzeit den Basmati-Reis kochen und warm halten.

Den Grill auf starke direkte Hitze vorbereiten (230 bis 260 Grad) und die Spieße bei geschlossenem Deckel ca. 6 Minuten grillen, dabei einmal wenden. Zusammen mit dem Reis, dem Gurkensalat und der Erdnusssauce servieren.

Marinade:

50 ml Olivenöl
20 ml Reisessig
125 ml Teriyaki-Sauce
1 EL Limettensaft
2-3 EL brauner Zucker, Abschmecken!
2 Knoblauchzehen, fein gehackt oder gepresst

Erdnusssauce:

125 g Erdnussbutter ohne Stückchen
125 ml Kokosmilch, vorab durchrühren
1 EL Sweet Chicken Chili Sauce
1/2 TL Sriracha Hot Chili Sauce
Spritzer Limettensaft
1 EL dunkle Sojasauce
1 TL Fischesauce

Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke
150 g Creme Fraiche
1 Zitrone, den Saft davon
1 EL Sweet-Chilli-Sauce
1 TL Sesamkörner
Salz und Pfeffer

Hähnchenspieße & Beilagen:

600 g Hähnchenbrust
150 g Basmati-Reis

Erdnusssauce:

Alle Zutaten in einen Topf geben und vor dem Servieren 5 Minuten erhitzen, nicht kochen lassen, damit sich die Butter nicht trennt.