RADIO SALÜ 101,7	Rezept von RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer

Sate-Spieße mit Erdnusssauce

Zutaten für 12 Spieße:	
600 g Hähnchenbrust	Für die Erdnusssauce
15 g frischen Ingwer	4 EL Kokosflocken
2 Knoblauchzehen	200 g ungesalzene Erdnüsse
4 EL Sojasauce	3 EL Sesamöl
1 Limette	½ Limette
4 EL Sesamöl	
1 TL gemahlener Kreuzkümmel	Salz, Pfeffer aus der Mühle
Cayennepfeffer, gem. Koriander	

Zubereitung:

Die Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen und in 2 cm große Würfel schneiden. Auf Holzspieße stecken und auf eine tiefe Platte legen.

Die Ingwerwurzel und den Knoblauch schälen und beides fein hacken. Mit Sesamöl, Sojasauce, Limettensaft, Kreuzkümmel, Cayennepfeffer, Koriander, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer verrühren.
Die Marinade über die Spieße gießen und diese abgedeckt 30 Minuten ziehen lassen.

Für die Erdnusssauce die Kokosflocken mit einer Tasse kochendem Wasser übergießen und 10 Minuten quellen lassen. Dann mit Erdnüssen, Sesamöl, und dem Saft einer halben Limette im Mixer oder mit dem Mixstab pürieren.
Mit Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen.

Sie Satespieße auf dem Grill oder in einer Pfanne von beiden Seiten etwa 10 Minuten braten. Öfter wenden.
Mit der Erdnusssauce anrichten.