

Hähnchenspieße mit Erdnuss-Sauce und Thai-Reis [Thai-Saté]



Zutaten für zwei Personen:

2 Hähnchenschenkel
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 EL Erdnussöl
1 Tasse Thai-Reis (125 g)

Erdnuss-Sauce:

3 EL Erdnussbutter oder Erdnusscreme
150 ml Hühnerbrühe (1 geh. TL Brühpulver)
3 EL Sahne
1 Prise Cayennepfeffer
1 TL kalte Butter

Hilfsmittel:

Holzspieße oder Metallspieße

1. Von den Hähnchenschenkeln die Haut abziehen und die Knochen auslösen; das ausgelöste Fleisch würfeln.

2. Das Fleisch nicht zu eng aufeinander auf Holzspieße stecken.

3. Die Erdnusscreme in der heißen Hühnerbrühe auflösen, 2 EL Sahne zugeben, mit Cayennepfeffer würzen und mit der kalten Butter aufschlagen.

4. Die Hähnchenspieße in einer beschichteten Pfanne in 2 EL Erdnussöl kross braten, auf jeder Seite ca. drei Minuten.

Thai-Reis:

1. Nach Packungsvorschrift zubereiten. Am besten einen Reiskocher verwenden.

2. Etwa 10 Minuten im Backofen bei 80° ausdämpfen lassen. Thai-Reis sollte trocken und klebrig sein.

Hinweise:

Das Auslösen der Hähnchenschenkel ist aufwändig, aber es lohnt sich im Vergleich. Am Anfang ist das auch nicht ganz einfach, man muss das etwas üben.

Aus einem Hähnchenschenkel gewinnt man zwei Spieße - siehe Foto. Als Zwischengericht reicht man nur einen Spieß und ein sehr kleines Reistimbale.

Als Beilage noch einen kleinen Salat reichen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Huhn, asiatisch

Rezeptanregung: Restaurant Chattanooga in Wien, 2007
Anpassung und Foto: Walter Stand 02.07.2023