

Saté-Spießchen

Die delikaten Spießchen, die man in vielen Küchen Asiens liebt, gelten fast schon als original niederländische Spezialität. Mariniertes Hähnchenfleisch, auch Schwein oder Garnelen werden auf Bambusstäbchen gefädelt und gegrillt oder gebraten. Dazu gehört unbedingt die typische Erdnuss-Sauce. Die in den Niederlanden vorwiegend eingesetzte Sojasauce ist übrigens süß – Ketjap Manis, wie man sie in Indonesien schätzt.



Wer sie nicht bekommt, würzt entsprechend mit braunem oder Palmzucker nach. Die Sauce muss scharf, süß und durch die Erdnussbutter cremig und mild zugleich sein. Die Niederländer lieben sie auch zur Bratwurst oder einfach zu Pommes – die übrigens hier doppelt und dreimal so dick sind wie unsere und deshalb innen wunderbar cremig sind.

Zutaten für vier Personen:

- 400 g Hähnchenbrust
- 2 EL Sojasauce
- 1 EL Sesamöl
- 1 walnussgroßes Stück Ingwer
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Chilischote
- 1 TL braunen Zucker oder Palmzucker
- Öl zum Braten
- Koriandergrün

Erdnuss-Dip:

- 1 gehäufter EL fein gehackter Ingwer
- 1 gehäufter EL fein gehackter Knoblauch
- 1 kleine Zwiebel
- 1 TL Erdnussöl
- 1 TL Sesamöl
- 3 gehäufte EL Erdnussbutter (grob oder fein, nach Geschmack)
- 150 ml Kokosmilch (Tetrapak)
- 2 EL Zitronensaft

Zubereitung:

- Für die Marinade Sojasauce, Sesamöl, Ingwer, Zucker, Knoblauch und entkernte Chilischote im Mixbecher pürieren.

- Das Fleisch zunächst schräg, also quer zur Faser – die ebenfalls schräg verläuft – in dünne Scheiben schneiden, diese längs in fingerbreite Streifen. Mit der Marinade mischen und ziehen lassen.
- Fleischstreifen auf Spießchen fädeln. Zum Servieren in einer Pfanne in wenig Öl oder auf dem mit Öl eingepinselten Grill auf starker Hitze rasch braten, dabei drehen, so dass das Fleisch rundum deutliche Bratspuren bekommt.

Servieren: Mit Koriander anrichten und den Erdnusssdip dazu separat servieren.

Für den Erdnusssdip: Ingwer, Knoblauch, Chili und gehackte Zwiebel in einer Kasserolle in wenig Öl andünsten, Erdnussbutter dazu, mit Kokosmilch auffüllen, einmal aufkochen und mit dem Pürierstab glatt mixen.

Getränk: Dazu passt ein Bier. In Holland schätzt man übrigens stark gewürzte, oft auch süße Aromabiere – die sind sicher Geschmackssache. Aber man kann dazu natürlich auch chinesischen Tee trinken, etwa grünen Tee oder mit Jasminblüten gewürzt.