

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 17. Mai 2021** ▪
Leibgericht mit Alexander Kumptner



Lilian van Daalen

Hähnchen-Saté mit Erdnusssauce und Butterreis

Zutaten für zwei Personen

Für die Hähnchen-Spieße:

2 Hühnerbrüste, ohne Haut
 1 Knoblauchknolle
 2 EL Sambal Olek
 3 EL Sojasauce
 3 EL Ketjap Manis
 2 EL Apfelbrei
 1 EL rote Currypaste
 1 Prise brauner Zucker
 Butterschmalz, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 Grad Warmhalten vorheizen.

Für die Marinade Knoblauch abziehen und pressen. Sambal Olek, Sojasauce, Ketjap Manis, Currypaste, Apfelbrei und Zucker in einer Schüssel vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hühnerbrüste waschen und trockentupfen. Brüste in lange Streifen schneiden und danach fächerförmig aufspießen. In die Marinade einlegen.

Hühnerbrüste nach etwas Einwirk-Zeit in Butterschmalz scharf anbraten und zum Warmhalten in den Backofen legen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce:

150 g geröstete, gesalzene Erdnüsse
 1 Knolle Ingwer
 100 ml cremige Kokosmilch
 200 ml Kokoswasser
 1 Schuss Milch
 1 EL rote Currypaste
 Garam-Masala-Gewürz
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Erdnüsse rösten und kurz abkühlen lassen.

Ingwer schälen und klein schneiden.

Abgekühlte Erdnüsse mit Ingwer cremig rühren oder mixen. Kokosmilch und etwas Milch hinzugeben und mit Currypaste, Garam Masala, Salz und Pfeffer würzen. Mit Kokoswasser verdünnen, wenn nötig.

Für den Reis:

1 Tasse Basmatireis
 100 g Butter
 1 Zweig Koriander
 Salz, aus der Mühle

Reis waschen. Butter schmelzen und gewaschenen Reis dazu geben.

Kurz anbraten und mit einer Tasse Wasser ablöschen. Nach Bedarf eine halbe oder ganze Tasse Wasser dazu geben. Aufkochen und dann ziehen lassen. Koriander abbrausen, trockenwedeln, hacken und je nach Geschmack unter den Reis mischen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.