Rezept

Saté-Spießchen mit Erdnuss-Sauce

Ein Rezept von Saté-Spießchen mit Erdnuss-Sauce, am 04.06.2025

Zutaten

- **1 Stück** frischer Galgant (ca. 2 cm)
- **400 g** Schweineschnitzelfleisch
- je ½ TL gemahlener Kreuzkümmel und Koriander
- **1 EL** helle Sojasauce
- **10 g** gepresste Tamarinde
- **1 EL** rote Currypaste
- ½-1 EL Fischsauce
- **2 EL** Öl für die Spießchen und die Grillpfanne
- **1** Stängel Zitronengras
- **1 TL** Kurkuma
- 1½ EL Zucker
- **1 EL** Fischsauce
- **1** kleine Dose Kokosmilch (250 ml, ungeschüttelt)
- **100 g** Erdnüsse
- **1 EL** Palmzucker
- **20** Holzspießchen (12 cm)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 105 kcal

Zubereitung

1. Den Galgant waschen und fein hacken. Das Zitronengras von äußeren harten Blättern befreien, das weiche untere Drittel klein schneiden. Beides im Mörser fein zerstoßen.

2. Das Fleisch quer zur Faser in 3 mm dünne Streifen schneiden. In eine Schüssel geben und sorgfältig mit der Mischung aus dem Mörser, Kurkuma, Kreuzkümmel und Koriander, Zucker, Fischsauce, Sojasauce und 2 EL Kokossahne vermischen (übrige Kokossahne und -milch für die Sauce beiseite stellen). Das Fleisch zugedeckt bei Zimmertemperatur 30 Min. durchziehen lassen.

3. Inzwischen für die Sauce die Tamarinde 10 Min. in 6 EL Wasser einweichen. Die Erdnüsse im Wok (oder in einer Pfanne) ohne Fett goldbraun rösten, abkühlen lassen und im Mörser mittelfein zerstoßen.

4. 2 EL Kokossahne in den Wok geben und erhitzen. Die Currypaste einrühren und 2 Min. darin anbraten. Die Tamarinde durchkneten und den Saft durch ein feines Sieb in den Wok streichen. Restliche Kokosmilch, Palmzucker und Erdnüsse unterrühren und bei mittlerer Hitze 5 Min. einkochen lassen. Mit Fischsauce abschmecken. Abgekühlt in ein Schälchen füllen.

5. Die Spießchen einölen. Die Fleischstreifen wellenförmig darauf stecken und etwas aufreihen. Eine Grillpfanne erhitzen, die Stege mit Öl einpinseln. Die Fleischspießchen darauf bei mittlerer Hitze portionsweise von jeder Seite ca. 2 Min. goldbraun braten. Warm mit der Erdnuss-Sauce servieren.