

Rezept

Zweierlei Yakitori-Spieße

Ein Rezept von Zweierlei Yakitori-Spieße, am 18.04.2024

Zutaten

- | | |
|----------------------------------|--|
| 1 Schalotte | 1 Knoblauchzehe |
| 1 Stück Ingwer (ca. 3 cm) | 50 ml helle Sojasauce |
| 30 ml dunkle Sojasauce | 50 ml Mirin |
| 50 ml Reiswein | 200 g Hähnchenbrustfilet |
| 4 Stängel Koriandergrün | Salz |
| Pfeffer | 1 Eigelb (M) |
| 2 dicke Frühlingszwiebeln | 1 Hähnchenschenkel (küchenfertig ausgelöst) |
| 4 mittelgroße Champignons | 4 Bratpaprika (Pimientos de Padrón) |
- Außerdem**
- 4** Metallspieße (oder gewässerte Holzspieße)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 495 kcal, 18 g F, 50 g EW, 20 g KH

Zubereitung

- Den Grill auf 200° vorheizen, dabei eine Zone mit indirekter Hitze in Größe des Grillguts lassen. Schalotte und Knoblauch schälen und fein hacken. Den Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden.
- Shalotte, Knoblauch und Ingwer mit den beiden Sojasaucensorten, der Mirinsauce und dem Reiswein in einen Topf geben. Die Mischung auf dem Grill aufkochen und ca. 5 Min. köcheln lassen, dann durch ein Sieb in eine Schüssel umfüllen. Den Topf zur Hälfte mit Wasser befüllen und an den Rand des Grills stellen.
- Die Hähnchenbrust mit einem großen, scharfen Messer wirklich sehr fein hacken. Das Koriandergrün abbrausen, trocken schütteln und ebenso fein hacken. Das Fleisch und den Koriander in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Eigelb hinzufügen und alles gut durchmischen.
- Aus dem Fleischteig mit angefeuchteten Händen acht gleich große Kugeln formen. Das Wasser im Topf aufkochen und leicht salzen. Die Fleischbällchen im siedenden Wasser 1 Min. blanchieren. Mit einem Schaumlöffel aus dem Topf heben, abtropfen lassen und auf einem Teller beiseitestellen.
- Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in 3 cm lange Stücke schneiden. Die Fleischbällchen und die Frühlingszwiebelstücke abwechselnd vorsichtig dicht nebeneinander auf 2 Spieße stecken.

6. Das Hähnchenschenkelfleisch waschen, trocken tupfen und in Würfel mit ca. 2 cm Kantenlänge schneiden. Die Champignons putzen. Die Bratpaprika waschen. Fleisch, Pilze und Paprika abwechselnd ebenfalls auf 2 Spieße ziehen.
-
7. Die Spieße auf einer Plancha oder auf dem Rost von allen Seiten bei indirekter Hitze in ca. 10 Min. gar grillen, dabei alle 2 Min. mit der Sauce bepinseln.