

Geflügel Rezepte

Geflügelsate Und Rindersate Mit Erdnuss Sauce

Anzahl: 4 Portionen - Gattung: Erdnuss, Exotisch, Fleisch, Geflügel, Grillen, Malaysia

1 Teel. Kurkuma
2 Schalotten, fein geschnitten
1 Essl. Galangal Wurzel, fein
-gehackt

2 Hähnchenbrüste, ohne Haut
-und Knochen

140 g Erdnüsse
80 g Erdnuss-Öl
160 ml weißer Portwein
40 ml Geflügelfond

Marinade:

1 Essl. Zitronengras, gehackt
1/2 Essl. Ingwer, gehackt
1/2 Essl. Knoblauch, gehackt
2 Essl. Zucker

Fleisch:

300 g Rinderfilet
20 ml Erdnussöl

Erdnuss-Sauce:

4 Essl. Honig
Salz
Chilischote, gemahlen

Alle Zutaten für die Marinade fein hacken und miteinander vermengen. Die Hähnchenbrüste sowie das Rinderfilet in dünne Scheiben schneiden, mit der Marinade gut vermengen und über Nacht ziehen lassen.

Das marinierte Fleisch zieharmonikaförmig auf Schaschlikspieße aufstecken. In einer Grillpfanne mit Erdnussöl oder auf dem Holzkohlengrill goldbraun braten und mit der Erdnuss-Sauce servieren.

Erdnuss-Sauce: Die Erdnüsse mit dem Erdnussöl in einer Pfanne rösten, mit dem Portwein und dem Fond ablöschen, den Honig begeben und mit Salz würzen.

Alles mit dem Mixstab in einem hohen Gefäß pürieren, kurz auskühlen lassen und mit gemahlener Chilischote kräftig würzen.