



**JOHANN LAFER**

**REZEPT**

## Geflügelsatés mit Erdnuss-Chili-Sauce und Rucolasalat

### Rezept für 4 Personen

---

16	Schaschlikspieße	Die Schaschlikspieße in Wasser einweichen und mit einem Teller beschweren.
----	------------------	--

---

500 g	Geflügelbrüste	Die Geflügelbrüste von der Haut befreien und längs in 2 cm dicke Streifen schneiden. Die Fleischstreifen zieharmonikaförmig auf die Schaschlikspieße stecken.
-------	----------------	---

---

40 g	Ingwer	Ingwer, Knoblauch und Schalotten schälen. Ingwer fein reiben, Schalotten und Knoblauch fein würfeln. Chilischote halbieren, entkernen, restliche Kerne mit Wasser ausspülen, Trockentupfen und Chili fein würfeln.
2	Knoblauchzehen	
2	Schalotten	
1	Chilischote, rot	

---

0,5	Limette (unbehandelt)	Limettenschale fein abreiben und den Saft auspressen.
-----	-----------------------	---

---

30 ml	Olivenöl	Alle Zutaten mit dem Olivenöl vermischen und die Geflügelspieße damit marinieren.
-------	----------	---

### Erdnuss-Chili-Sauce:

150 g	Erdnussbutter (aus dem Glas)	Erdnussbutter und Geflügelfond in einer Aluschale verrühren und auf dem Grill erwärmen.
50 ml	Geflügelfond	
1	Aluschale, ohne Löcher, etwa 5 cm tief	



**JOHANN LAFER**

**REZEPT**

---

0,5 Bund	Koriander
50 g	Erdnüsse, ungesalzen
	Salz, Pfeffer a. d.
	Gewürzmühle
	Chili a. d. Gewürzmühle

Korianderblättchen von den Stielen zupfen und grob hacken. Erdnüsse ebenfalls grob hacken, beides unter die Erdnuss-Sauce mischen und mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und Chili pikant abschmecken.

---

Die Geflügelsatés auf dem Grill bei direkter Hitze von beiden Seiten knusprig braten, beiseite legen und ruhen lassen.

---

**Rucolasalat::**

150 g	Rucola
20 ml	Weißweinessig
40 ml	Olivenöl
	Salz, Pfeffer

Rucola waschen, trockenschleudern und mit Weißweinessig, Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren.

---

Rucolasalat auf Tellern anrichten, jeweils 3 - 4 Spieße anlegen und mit der Erdnuss-Sauce beträufeln.

© by Johann Lafer