

Vorspeise

Hähnchensaté mit knusprigem Thai-Salat

Zutaten:

200 g Hähnchenbrustfilet
8 St. Holzspieße
0.1 Bund Koriander
0.2 Bund Frühlingszwiebeln
50 g Papaya
50 g Erdnüsse ungesalzen
1 TL Erdnussbutter
30 ml Sojasauce
0.5 St. Limette
0.5 St. Chilischote klein
5 EL Pflanzenöl
1 Pr. Salz

Zubereitung:

Die Hähnchenbrust in acht längliche Streifen schneiden und der Länge nach auf die Spieße stecken. Frühlingszwiebeln und Chilischote in Ringe schneiden, Koriander fein hacken. Papaya vierteln. Aus Erdnussbutter, Sojasauce, Limette und 1 EL Pflanzenöl eine Vinaigrette herstellen. Erdnüsse, Papaya, Koriander, Frühlingslauch und Chili mit der Vinaigrette vermischen und auf die Gläser verteilen. Hähnchenspieße salzen und bei großer Hitze mit 2 Esslöffeln Öl in der Pfanne braten. Die Spieße ebenfalls auf die Gläser verteilen und servieren.