

Vorspeise

Yakitori Spieße mit Erdnusssauce

Zutaten:

Bambus-Spieße
400 g Hühnerkeule
20 ml Sake
20 ml Mirin
20 ml Sojasauce
20 g Ingwer
150 ml Limettensirup
2 St. Limette
150 ml Teriyaki Soße
20 ml Yuzusaft
125 g Erdnusspaste
20 ml Sesamöl
15 ml Sriracha Soße

Zubereitung:

Für die Yakitorispieße die Hühnerkeulen in ca. 1,5cm große Würfel schneiden und auf Bambusspieße aufstecken. Den Ingwer schälen und in feine Scheiben schneiden. Sake, Mirin und Sojasauce in einer Schüssel verrühren und frische Ingwerscheiben dazugeben. In dieser Marinade die Hühnerspieße ca. 20 Minuten marinieren. Danach die Spieße aus der Marinade nehmen und gut abtropfen. In einer Pfanne mit Öl rundherum gut anbraten, dabei immer wieder mit der restlichen Marinade bestreichen. Für die Erdnusssauce: Limettensirup, Limettensaft aus 2 Limetten, Teriyaki-Sauce, Yuzu-Saft, Erdnusspaste, Sesamöl und Chilisauce vermischen und mit einem Stabmixer mixen. Die Sauce zu den Yakitori Spießen servieren.