

Hauptspeisen

# Hähnchen-Satay-Spieße mit Sesam-Gurken-Salat

Von [Marc Fosh](#)

Gesamtzeit:  
45 Min.  
Personen:  
4

## Zutaten

### Zutaten

- 4 Hähnchenbrustfilets gewürfelt
- 8 Holzspieße

### Zutaten für Satay

- 150g feine Erdnussbutter
- 50 g gesalzene geröstete Erdnüsse fein gehackt
- 200 ml Kokosmilch aus der Dose
- 1 Stängel Zitronengras grob gehackt
- 1 mittlere rote Chilischote entkernt
- 1 TL Kurkuma
- 1 Knoblauchzehe geschält
- 1 EL frischer Ingwer gehackt
- 3 Kaffirlimettenblätter
- 20 g frischer Koriander fein gehackt
- Saft von 2 Limetten und geraspelte Zesten von 1 Limette
- 1 EL Thai-Fischsauce
- 25 g hellbrauner Zucker

### Zutaten für den Sesam-Gurken-Salat:

- 1 Salatgurke
- 1 TL gehackter Ingwer
- 2 TL Sesamöl
- 2 EL süßer Reisessig (z.B. Japanischer Mirin-Reiswein)
- 2 EL Reissessig
- 1 TL geröstete Sesamsamen
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

## Zubereitungsart

Vorbereitung:  
35  
Kochzeit:  
10  
Personen:  
4  
Schwierigkeitsgrad:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'German (Germany)'] 0

1. Den Ofen auf 200°C vorheizen. Alle Zutaten für die Satay-Spieße (außer Erdnüsse und Koriander) in den Küchenmaschinen-Aufsatz des Braun Multiquick 785 Stabmixers geben und mithilfe der Impulstaste bei hoher Geschwindigkeit zu einer Paste mixen.
2. Die Hälfte der Paste in eine große Schüssel geben und die gesalzene gerösteten Erdnüsse die gehackten Korianderblätter und die gewürfelte Hähnchenbrust dazugeben. Alles gut vermengen und mindestens 15 Minuten in der Marinade ziehen lassen. Die Zubehörteile reinigen und zur Seite stellen.
3. 3 bis 4 Hähnchenbruststücke auf die 8 Holzspieße stecken. Zwischen den Fleischstücken auf dem Spieß etwas Abstand lassen. Mit der Satay-Paste bestreichen und im vorgeheizten Ofen etwa 10 Minuten grillen bis sie gar sind. Dabei die Spieße hin und wieder umdrehen.
4. Sesam-Gurken-Salat: Die Salatgurke in den Küchenmaschinen-Aufsatz mit dem Schneideinsatz geben und zerkleinern. Die Gurkenscheiben und die restlichen Zutaten für den Salat in eine Salatschüssel geben und gut miteinander vermengen. 5 Minuten marinieren lassen und mit den Hähnchen-Satay-Spießen servieren.

Wenn Sie noch Reste der Satay-Sauce haben können Sie diese zu einem Rindfleischgericht reichen. Wählen Sie dazu qualitativ hochwertiges Fleisch zum Beispiel Rinderfilet.