Saté-Hähnchenspieße

Eine Spezialität aus Thailand!
Recht scharf

Für 4 Personen

1 walnussgroßes Stück Ingwer
1 TL scharfes Currypulver
2 EL Sojasauce
1 EL Limettensaft (es geht zur Not auch Zitronensaft)
2 TL Palmzucker (oder Rohrzucker)
2 EL neutrales Öl
600 g Hähnchenbrustfilets
Salz
Pfeffer
12 Schaschlikspieße

Erdnuss-Sauce:
100 g geröstete, gesalzene Erdnüsse
40 g feste Kokoscreme
2 EL Öl
3 feine gehackte Schalotten
3 fein gehackte Knoblauchzehen
2 TL Palmzucker (oder Rohrzucker)
¼ l Geflügelbrühe
1 EL Zitronensaft
1 TL Sambal oelek

Den Ingwer schälen und fein reiben. Ingwer, Curry, Sojasauce, Limettensaft, Palmzucker und Öl verrühren.
Das Hähnchenfleisch waschen, trocken tupfen und in ½ cm breite Streifen schneiden. Das Fleisch zieharmonikaartig auf die Spieße stecken und in die Marinade legen. Für min. 2 Stunden kühl ziehen lassen.

Die Spieße ca. 8 min grillen.

Mit Erdnuss-Sauce servieren.
Für die Erdnuss-Sauce die Nüsse mahlen oder ganz fein hacken. Die Kokoscreme würfeln. Öl erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch darin glasig werden lassen. Alle zutaten dazugeben und 3 min köcheln lassen.
Sollte nur flüssige Kokosmilch zu bekommen sein, etwas länger die Sauce einkochen lassen.
Die Sauce passt übrigens auch zu Schweinefleisch und zu Fisch.