

Einfach. Gut. Bachmeier Dreierlei Satéspieße mit Erdnusssdip

[BR br.de/br-fernsehen/sendungen/bachmeier/einfach-gut-bachmeier-dreierlei-satespiesse-mit-erdnusssdip-rezept-100.html](http://br.de/br-fernsehen/sendungen/bachmeier/einfach-gut-bachmeier-dreierlei-satespiesse-mit-erdnusssdip-rezept-100.html)



Rezept für 4 Personen:

Zutaten:

Für den Dip:

- 160 g ungesalzene Erdnüsse
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Öl
- 1 TL Currypulver
- 1 TL Chilipulver
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 2 TL geriebener Ingwer
- 3 EL brauner Zucker
- 400 ml Kokosmilch
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Stiel Koriander

Für die Hähnchenspieße:

- 1 Hähnchenbrustfilet (ca. 160 g)
- 1 Knoblauchzehe
- 150 g /Naturjoghurt

- abgeriebene Schale und Saft von 1 Bio-Limette
- 1 geriebene Korianderwurzel
- gemahlener Kreuzkümmel
- Salz
- Paprikapulver
- 4 Stängel Zitronengras
- 1 EL Sesamöl

Für die Lammspieße:

- 200 g Lammhackfleisch
- ½ Brötchen
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Korianderwurzel
- ½ TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 Msp. Ras-el-Hanout
- ½ TL Chiliflocken
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 4 Stängel Zitronengras
- 1 EL Öl

Für die Garnelenspieße:

- 4 große Garnelen (mit Kopf und Schale)
- 4 Stängel Zitronengras
- 75 g brauner Zucker
- 3 EL Fischsauce
- 2 TL Öl
- 2 TL fein gehackter Knoblauch
- 1 fein gehackte Schalotte
- ½ TL geschroteter Pfeffer
- 2 TL Chiliöl
- 2 Frühlingszwiebeln (in 2 cm lange Röllchen geschnitten)

Zubereitung:

1. Für den Dip die Erdnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten und auskühlen lassen. Im Küchenmixer fein zerkleinern. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.
2. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch darin andünsten. Curry, Chili, Kreuzkümmel und Ingwer dazugeben und kurz mitdünsten. Den braunen Zucker und die Erdnüsse dazugeben. Mit der Kokosmilch auffüllen und etwa 5 Minuten kochen, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz hat. Mit Zitronensaft und nach Belieben mit etwas Salz abschmecken. Wer die Sauce cremig mag, im Küchenmixer pürieren und durch ein Sieb streichen. Den Koriander waschen und trocken tupfen, die Blätter abzupfen, hacken und auf den Dip streuen.

3. Für die Hähnchenspieße das Fleisch waschen, trocken tupfen und in 4 etwa 10 x 2 cm große Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Den Joghurt, den Knoblauch, Limettenschale und -saft, Korianderwurzel, 1 Prise Kreuzkümmel, Salz und Paprikapulver verrühren. Das Fleisch 4 bis 5 Stunden darin marinieren.
4. Inzwischen für die Lammspieße das Hackfleisch in eine Schüssel geben. Das halbe Brötchen in kaltem Wasser einweichen. Zwiebel und Knoblauch schälen, in feine Würfel schneiden und zum Fleisch geben. Das Brötchen gut ausdrücken, ebenfalls dazugeben und alles verkneten. Die Korianderwurzel in das Hackfleisch reiben. Mit Kreuzkümmel, Ras-el-Hanout, Chiliflocken, Salz und Pfeffer würzen. Die Masse etwa 30 Minuten ruhen lassen.
5. Für die Garnelenspieße die Garnelen bis auf den Schwanzfächer schälen, am Rücken entlang einschneiden und den Darm entfernen. Die Garnelen waschen, trocken tupfen und einzeln auf Zitronengras aufspießen.
6. Braunen Zucker, Fischsauce und 75 ml Wasser in einem kleinen Topf kochen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
7. Aus dem Lammhackfleisch 4 gleichmäßige Rollen formen und je 1 Stängel Zitronengras längs in der Mitte durchstecken. Das Öl in einer Pfanne oder im Wok erhitzen und die Spieße darin rundum knusprig anbraten. Dann bei reduzierter Hitze ziehen lassen, bis das Fleisch durch ist (dauert etwa 5 Minuten).
8. Das Hähnchenfleisch aus der Marinade nehmen und etwas abtupfen. Jeden Fleischstreifen zuerst ziehharmonikaartig auf einen Schaschlikspieß stecken, wieder herunterziehen und auf 1 Stängel Zitronengras stecken, dabei die durch den Spieß entstandenen Löcher nutzen. Das Sesamöl in einer beschichteten Pfanne oder im Wok erhitzen und die Spieße darin rundum 3 bis 4 Minuten braten.
9. Das Öl für die Garnelen in einer Pfanne oder im Wok erhitzen. Den Knoblauch und die Schalotte darin anbraten. Garnelenspieße, Pfeffer, 2 EL Karamell-Fisch-Sauce und das Chiliöl hinzufügen. Die Frühlingszwiebeln dazugeben und etwa 2 Minuten braten, bis der Karamell die Garnelen überzogen hat.