

INDONESIEN

Sateh Bali*Balinesische Spiesschen*

4–6 Portionen als Hauptgericht

250 g Lammrückenfilet**250 g Pouletbrust****1 EL Erdnussöl****Salz****MARINADE:****6 EL Kokosmilch-Pulver****3 dl heisses Wasser****1 rote Chilischote****2 Stängel Zitronengras****2 EL Zitronmelisse, gehackt****2 Schalotten (40 g), gehackt****2 Knoblauchzehen, gepresst****½ EL frischer Ingwer, gerieben****1 TL Korianderpulver****1 TL Trasi (indonesische Krevettenpaste)****3 Datteln, gehackt****1 TL Currypulver****½ Limette, Saft****12 Holzspiesschen, 25 cm lang**

1 Für die Marinade Kokosmilch-Pulver im Wasser auflösen, beiseite stellen. Chili halbieren, entkernen, hacken. Zitronengras in feine Scheibchen schneiden. Mit den restlichen Marinadezutaten und 2–3 EL der Kokosmilch im Mixer zu einer Paste verarbeiten. Fleisch in 3 cm grosse Würfel schneiden, separat in je eine Schale geben. Gut mit je der Hälfte der Gewürzpaste mischen. Die Kokosmilch darüber verteilen und zugedeckt 1 Std. im Kühlschrank marinieren. Holzspiesschen 1 Std. in Wasser einlegen.

2 Marinade vom Fleisch streifen, in eine Pfanne geben. Lamm- und Pouletwürfel separat auf die Spiesschen stecken. Mit Erdnussöl bepinseln, salzen und auf dem Grill oder in der Pfanne bei guter Hitze braten, bis das Fleisch eine schöne Farbe angenommen hat.

3 Marinade bei kleiner Hitze gut durchkochen und zu den Spiesschen servieren.

Mit Reis servieren.

Typisch indonesisch: diese Variante der würzigen Spiesschen ist eine balinesische Spezialität. Bei Feierlichkeiten sind sie ein unverzichtbarer Bestandteil des Festessens und werden in langen Reihen auf Holzkohle gegrillt.

