

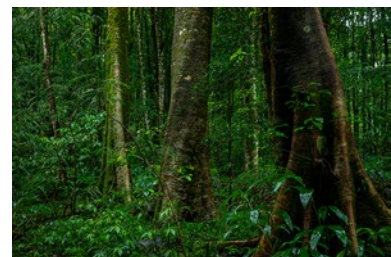


Auf der hinduistischen Insel Bali bereitet man Satay meist mit Huhn zu, auch im Sawah Indah in Sidemen. (12/2013)

## SATAY AYAM

### Spießchen vom Grill mit süß-sauer mariniertes Hühnerbrust

*Satay* oder *Sate* sind wohl die berühmteste Spezialität aus Indonesien und heute nicht nur in ganz Südostasien beliebt, sondern weltweit auf Partys und in Straßenküchen ein Renner. Für Satay werden kleine Fleischstücke mariniert, auf Bambusspieße gesteckt und über einem Holzkohlenfeuer gegrillt. In Indonesien verwendet man manchmal auch Teile von Palmlättern oder zugespitzte Zitronengrasstängel, was dem Fleisch ein besonderes Aroma verleiht. Fleisch von den verschiedensten Tieren wird als Satay verarbeitet: Rind, Lamm, Schwein, Pferd, Wild, Huhn, Kaninchen, Fisch, Garnelen, Krokodil, Schildkröte, Schlange, Eidechse usw. Die Marinade enthält fast immer Kurkuma (für die Farbe) und ein Säuerungsmittel (zum Beispiel Tamarinde), das die Stücke zart werden lässt. Meist werden Satay mit *Sambal kacang* (siehe dort) serviert, einer pikanten Erdnussauce. Wesentlich für den Geschmack von Satay ist auch das Holzkohlenfeuer, auf dem die Spießchen gegrillt werden. Es verleiht dem Fleisch ein spezielles Raucharoma. Wer kein solches Feuer entfachen will, kann sich mit einem Gasgrill behelfen, der ebenfalls etwas Geschmack abgibt.



**Unter der Haut des Waldes |**  
**«Erst als ich am Südufer des Buyan-Sees in einen Wald geriet, verlor das Bild allmählich seine Kraft. Hier spürte ich die Wucht dieses Dickichts, das alles verschlucken konnte, was sich ihm nicht entzog. Selbst der Regen, der draußen wie Hagel auf die Felder prasselte und gegen die Windschutzscheiben der Autos knallte, bewirkte in diesem...»**

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 11. Dezember 2013.

## SAMBAL KACANG

Spießchen (Satay) werden in Indonesien fast immer mit einer lauwarmen oder kalten Erdnussauce namens Sambal kacang serviert. Diese süßliche und würzige Sauce ist auch ein schöner Dip für rohes Gemüse.

### FÜR 300 ML SAUCE

- 150 g Erdnüsse, geröstete, ungesalzen, ohne Haut
- 3 Knoblauchzehen, geschält und grob gehackt
- 3 asiatische Schalotten oder eine kleine französische Schalotte (40 g), geschält, gehackt
- 4 Vogelaugen-Chilis, ohne Stiel (3 g)
- 2 Blatt Kaffernlimette, vom harten Mittelgrat gelöst, fein geschnitten
- 4 EL Kecap manis (süße Sojasauce)
- 350 ml Wasser
- 1 TL Salz
- 1 EL Limettensaft
- Etwas Salz zum Abschmecken

### Zubereitung

- 1 | Erdnüsse, Knoblauch, Schalotten, Vogelaugen-Chilis und Kaffernlimette in einem Zerkleinerer nicht zu fein hacken.
- 2 | Die Masse mit Kecap manis, Salz und



350 ml Wasser vermischen und in einem kleinen Saucenpfännchen unter häufigem Rühren 20 Minuten auf nicht zu hoher Flamme köcheln lassen. *Die Sauce sitzt relativ leicht an. Ich verwende deshalb ein kleines Pfännchen mit einer Antihafbeschichtung.*

- 3 | Limettensaft unterrühren, mit Salz abschmecken, lauwarm oder bei Zimmertemperatur servieren. *Mir schmeckt die Sauce lauwarm besonders gut, weshalb ich sie kurz vor dem Essen nochmals aufwärme.*



Ich marinieren das Fleisch gerne in einer Plastiktüte. Das sieht zwar nicht so schön aus, ist aber sehr effizient.

### FÜR 2-4 PERSONEN

- Einige Holzspießchen
- 3 Knoblauchzehen, gerieben
- 5 EL Kecap manis (süßes Soya)
- 2 EL Limettensaft
- 2 EL Tamarindensaft
- 1 TL Kurkumapulver
- 1 TL Palmzucker
- 1 TL Salz
- 1 TL Rapsöl
- 400 g Brust vom Huhn, in Würfeln mit einer Kantenlänge von 2 cm

Ich bereite die Satay hier mit Hühnerbrust zu. So wurden sie mir auch auf Bali immer wieder serviert, zum Beispiel auf der von Reisfeldern umrandeten Terrasse der schönen Villa Sawah Indah in Sidemen. Saftiger wird es natürlich mit Fleisch von der Keule.

In der hier angerührten Marinade verleihen die süße Sojasauce (Kecap manis) und der Palmzucker dem Fleisch einen leicht lieblichen Geschmack, der die Säuerungsmittel Limette und Tamarinde elegant ausbalanciert.

### Zubereitung (Marinierzeit 4 Stunden, Kochzeit 10 Minuten)

- 1 | Spießchen etwa 30 Minuten in Wasser einlegen. *Das macht sie weicher und verhindert mit etwas Glück, dass sie anbrennen.*
- 2 | Alle Zutaten für die Marinade (Knoblauch, Kecap manis, Limettensaft, Tamarindensaft, Palmzucker, Salz und Rapsöl) gut verrühren und die Hühnerstücke darin wenden bis das Fleisch allseits benetzt ist. Fleisch wenigstens 4 Stunden ziehen lassen.
- 3 | Je nach Größe des Grills 3-6 Fleischstücke auf jedes Spießchen stecken. Verbleibende Marinade aufbewahren. *Die Marinade reicht auch für etwas mehr 400 g Fleisch aus.*
- 4 | Spießchen auf den Grill legen und etwa 3 Minuten pro Seite braten, dabei häufig wenden und mit der verbleibenden Marinade bescpinseln. Sobald das Fleisch durchgekocht ist, sofort servieren.