Hähnchen-Satés mit Erdnusscreme-Espuma

Zubereitet mit: Mondamin

ca. 35 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 16 Holzspieße
- 500 g Hähnchenbrustfilet
- 4 EL Öl
- Jodsalz
- 1/2 kleine, rote oder grüne Chilischote
- 1 kleine Zwiebel
- Pfeffer
- 250 ml KNORR Bouillon Gemüse 7L Glas
- 100 g Erdnusscreme
- Saft von 1 Limette
- 3 TL MONDAMIN Saucenbinder, hell
- 100 ml Schlagsahne
- 1/2 Salatgurke
- 4 TL gehackter, frischer Koriander
- wenn vorhanden 1 iSi Gourmet Whip

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2146 kJ
Energie (Kilokalorien):	513 kcal
Fett:	35 g
davon gesättigte Fettsäuren:	8,3 g
Kohlenhydrate:	12 g
davon Zucker:	6,7 g
Ballaststoffe:	3 g
Eiweiß:	37 g
Salz:	0,72 g

Zubereitung

1. Holzspieße wässern. Hähnchenbrustfilet längs in dünne Scheiben schneiden und ziehharmonikaartig auf Holzspieße stecken.

2. Fleisch mit 2 EL Öl einreiben. Eine Grillpfanne erhitzen und die Hähnchenspieße von beiden Seiten 2-3 Minuten braten. Mit Salz würzen und warm stellen.

3. Chilischote putzen, abspülen und fein hacken. Zwiebel pellen und würfeln. 1 EL Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Chili darin andünsten. Gemüsebouillon angießen und die Erdnusscreme einrühren. Limettensaft zufügen und aufkochen.

4. MONDAMIN Saucenbinder einrühren und 1 Minute kochen. Sahne einrühren und erhitzen. Die Sauce durch ein feines Sieb geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Heiß in einen iSi Gourmet Whip mit mittlerer Lochtülle füllen, eine iSi Sahnekapsel aufschrauben und kräftig schütteln.

5. Gurke abspülen, längs aufschneiden und die Kerne entfernen. Gurke klein würfeln. Restliches Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Gurke darin 2-3 Minuten dünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Koriander untermischen.

6. Satéspieße mit Gurkenwürfeln auf Teller geben und die Erdnusscreme-Espumas daraufgeben. Sofort servieren.

Tipps zu diesem Rezept

(Herkömmliche Zubereitung ohne iSi Gourmet Whip):
Die Sahne nicht ganz fest schlagen. Die Erdnusssoße mit einem Schneidstab aufmixen und dabei die Sahne unterziehen.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 20 min Kochzeit: 15 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen