Satéspieße
Sati ajam

Saté Ajam (auch bekannt als Satay Ayam) ist ein traditionelles indonesisches Gericht, das aus mariniertem Hähnchenfleisch besteht, das auf Spießen gegrillt wird. Die Hähnchenstücke werden oft in einer Mischung aus Knoblauch, Ingwer, Limettensaft, Sojasauce, Zucker und verschiedenen Gewürzen mariniert, bevor sie gegrillt werden. Das Ergebnis ist ein köstliches, würziges Gericht, das oft mit einer Erdnusssauce serviert wird.

Herkunft: Indonesien
Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
200 g Hähnchenbrust
200 g Rinderlende
50 g Speck

Für die Marinade
1 Zitronengras
2 Schalotten
1 TL Koriander
1 cm Ingwer
1 EL Sojasauce
1 EL Fischsauce
125 ml Kokosmilch
½ TL Zucker
6 EL Sesamöl für den Grill

Für die Sauce
200 g Erdnüsse
½ TL Koriander
½ TL Kreuzkümmel
3 Schalotten
2 Zehen(n) Knoblauch
1 Zitronengras
3 Chilischote(n) getrocknet
½ TL Garnelenpaste
1 TL Zucker
2 EL Fischsauce
250 ml Kokosmilch
1 Prise Salz

Für die Garnitur
300 g Bohnensprossen
1 EL Sojasauce
1 TL Zucker
1 TL Essig

© 2026 coquina.de

Vorbereitung

Die Holzspieße zunächst 30 Minuten wässern, damit sie beim Grillen nicht verkohlen. Die Hähnchenbrust mit der Faser, das Rindfleisch quer zur Faser in sehr dünne (3 mm) Streifen von etwa 2 bis 3 mm schneiden. Den Speck im Tiefkühlfach etwas anfrieren lassen, damit er sich noch dünner schneiden lässt. Das Zitronengras, Schalotten, Koriander, Ingwer, Soja- und Fischsauce sowie Kokossahne und Zucker im Mixer zur glatten Paste pürieren. Das Fleisch und den Speck getrennt in dieser Marinade mindestens eine Stunde ziehen lassen. Die Erdnüsse im Wok mit reichlich Öl frittieren, bis sie eine hellbraune Farbe angenommen haben, herausnehmen, abtropfen lassen und beiseite stellen.

Zubereitung

Die marinierten Streifen zieharmonikaartig auf dünne Holzstäbchen aufspießen und dabei jeweils mit einem Streifen Speck auffüllen, damit das Fleisch beim Grillen saftig gehalten wird. Die Spießchen auf jeder Seite etwa 3 bis 4 Minuten auf den mit Sesamöl eingestrichenen Grill knusprig werden lassen. Für die Sauce die Erdnüsse mit allen oben aufgeführten Zutaten (bis auf die Kokosmilch) im Mixer zu einer dicken Creme zerkleinern (evt. zuvor im Mörser zerkleinern). Mit der Kokosmilch in einem Topf etwa 10 Minuten köcheln, bis die Sauce dick geworden ist und duftet. Wenn nötig, mit Salz abschmecken. Die Sojakeime in dem restlichen Öl der Erdnüsse bei hoher Temperatur nicht länger als eine Minute sautieren. Mit der Sojasauce, Essig und Zucker abschmecken. Die Sojakeime mit einem Sieblöffel herausnehmen und als Bett für die Spießchen auf einer Platte anrichten. Die Spießchen auf dem Sojabett anrichten und mit der Sauce übergießen. Saté-Spießchen können auch aus Schweinefleisch zubereitet werden. Allerdings sollte darauf geachtet werden, dass das Fleisch dünn geschnitten ist.

© 2026 coquina.de