

Satay-Spieße vom Reh mit Erdnusssauce

60–70 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

1 Stk.	Süßkartoffel
700 g	Rehfleisch (von der Keule)
1 Stk.	Schalotte
15 g	Brauner Zucker
250 ml	Kokosmilch
1	Bund frischer Koriander
1 TL	Ingwer gemahlen
1 TL	Curcuma gemahlen
1 TL	Wildgewürz
1 Prise	Meersalz jodiert grob

Für die Satay-Sauce

100 g	Geschälte Erdnüsse
15 g	Brauner Zucker
30 ml	Sojasauce
100 ml	Kokoscreme
2 EL	Tamarindenpaste
1 TL	Knoblauch granuliert

Zubereitung

1. Das Rehfleisch und die Süßkartoffel in Würfel schneiden und je in eine Schüssel geben. Den braunen Zucker mit dem Wildgewürz, gemahlenem Ingwer und Curcuma verrühren. Die Schalotte fein hacken und hinzugeben.
2. Alles gut miteinander verrühren und nun mit der Kokosmilch vermischen. So entsteht die Marinade. Nun die Rehwürfeln sowie die Süßkartoffel mit der Marinade einreiben und für etwas über eine Stunde einziehen lassen.
3. Während dieser Zeit wird die Erdnusssauce zubereitet. Dafür werden die Erdnüsse in einer Pfanne angeröstet bis sie schön braun sind.
4. Den braunen Zucker, 1 TL Knoblauch granuliert und die Tamarindenpaste gut miteinander verrühren. Nun die Erdnüsse hinzugeben und alles mit einem Stabmixer fein pürieren.
5. Im nächsten Schritt die Sojasauce und die Kokoscreme hinzugeben. Alles miteinander verrühren bis eine cremige Sauce entsteht.
6. Die Süßkartoffelwürfel auf einem mit Backpapier bedeckten Blech für 15 Minuten in den Ofen bei 180 °C geben.
7. Anschließend das Rehfleisch gemeinsam mit den Süßkartoffelwürfeln auf Spieße stecken und salzen. Nun in einer heißen Pfanne mit etwas Pflanzenöl braten, dabei mehrfach wenden. Je nach Belieben kann das Fleisch auch zartrosa belassen werden.
8. Die Satay-Spießchen auf etwas Erdnusssauce anrichten und mit etwas frischem Koriander garnieren.