

Hier und heute



Satéspieße mit Erdnusssauce und Käsekroketten

Am 27. April wird in den Niederlanden der Geburtstag des amtierenden Königs Willem Alexander gefeiert. Und Lars Middendorf kocht passend dafür zwei typisch niederländische Gerichte: Satéspieße mit Erdnusssauce und Käsekroketten.

Rezepte

Satéspieße mit Erdnusssauce

von Lars Middendorf, für vier Personen

Zutaten Satéspieße

- 500 g Hühnerbrustfilet
- 2 TL Sesamöl
- 1 EL Honig
- 50 ml Sojasauce
- Sonnenblumenöl
- Salz

Zubereitung

Das Fleisch in lange, circa 2 bis 3 cm dicke Streifen schneiden. Anschließend längs auf Holzspieße stecken. In einer Schüssel das Öl, den Honig und die Sojasauce vermengen und dann damit das Fleisch marinieren. Am besten über Nacht, aber mindestens für zwei Stunden kaltstellen.

Das Fleisch eine Stunde vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen und auf Zimmertemperatur kommen lassen.

In einer heißen Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl von beiden Seiten jeweils circa 2-3 Minuten braten.

Während des Bratens salzen.

Die Spieße sollen knusprig und braun sein, aber auch durchgegart. Eine Grillpfanne oder sogar wirklich auf dem Grill ist ebenfalls eine gute Alternative.

Zutaten Erdnusssauce

- 3 Knoblauchzehen
- 50 g Ingwer
- 3 EL Sonnenblumenöl
- 300 g Erdnussmus
- 100 g geröstete Erdnüsse
- ca. 250 ml Kokosmilch
- 50 ml Ketjap Manis
- Sambal Olek
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

In einem Topf das Öl erhitzen, währenddessen Knoblauch und Ingwer schälen und fein reiben, dann in das Öl geben. Ohne Farbe anbraten, danach mit dem Erdnussmus und 200 ml Kokosmilch auffüllen.

Hier und heute



Das Ketjap Manis und etwas Sambal Olek zugeben (je nach Geschmack, es ist wirklich scharf also lieber am Anfang nur wenig zugeben und dann nachwürzen) und für 15 Minuten köcheln.

In der Zeit die Erdnüsse fein hacken.

Nach Ablauf der Zeit die gehackten Erdnüsse mit in die Sauce geben und nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Sauce sollte recht dickflüssig sein, wenn sie aber zu dick ist, kann man sie mit etwas Kokosmilch verdünnen.

Heiß auf die Saté-Spieße geben und servieren.

Rezept

Käsekroketten

Zutaten Kroketttenmasse

- 200 g alter Gouda
- 50 g Butter
- 400 ml Milch
- 100 g Weizenmehl (Type 405)
- Muskatnuss
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Butter in einem Topf schmelzen, anschließend das Mehl einrühren.

Nach und nach mit der Milch auffüllen und unterrühren. Dabei drauf achten, dass keine Mehlklumpen entstehen.

Sobald die Milch köchelt, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und 10 Minuten köcheln lassen, bis der Mehlgeschmack verschwindet.

Währenddessen die Rinde vom Gouda entfernen und fein reiben.

Den Topf vom Herd nehmen und den Gouda unterrühren, bis er vollständig geschmolzen ist.

Abschmecken mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer.

Dann auf ein Blech oder eine tiefe Form gießen und vollständig erkalten lassen im Kühlschrank

Zutaten zum Panieren und Backen

- 250 g Paniermehl
- 2 Eier
- Salz
- Frittierfett

Zubereitung

Die kalte Käsemasse vorsichtig mit den Fingern oder mit Hilfe eines Löffels in zu länglichen Kroketten formen.

In einer Schüssel die Eier aufschlagen und mit etwas Salz würzen. In eine zweite Schüssel das Paniermehl geben.

Dann die geformten Kroketten erst durch die Eier und dann durch das Paniermehl ziehen und so panieren.

Den Vorgang wiederholen um zu verhindern, dass es zu Bruchstellen kommt und die Käsefüllung beim Frittieren ausläuft.

Hier und heute



Die panierten Kroketteen nochmals eine Stunde im Kühlschrank kaltstellen (dadurch werden sie etwas stabiler).

Einen Topf oder eine Fritteuse mit Frittierfett auf 180 °C erhitzen.

Nach und nach die Kroketteen knusprig braun ausfrittieren.

Vor dem Servieren etwas erkalten lassen, die Füllung ist sonst zu flüssig und sehr heiß.

Vor dem Servieren eine Prise süßes Paprikapulver auf die Kroketteen geben.