

THAI-HÜHNERHERZENSPIEßE MIT ERDNUSSSAUCE UND KAROTTEN-KORIANDER SALAT

THAI-HÜHNERHERZENSPIEßE MIT ERDNUSSSAUCE UND KAROTTEN-KORIANDER SALAT

Wer meine Galerie kennt hat sicher die Fotos aus dem letzten Thailandurlaub gesehen. Ich habe wirklich fast alles gegessen was nicht schnell genug weg war. Hier habe ich, in meiner kleinen Nostalgiephase, die Hühnerherzenspieße nachgekocht die mir beim Straßenhändler so gut geschmeckt haben. Dazu gab es eine Erdnussauce mit Mangetout und einen Karotten-Koriander Salat.



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

300g Hühnerherzen

1 EL Erdnussöl

1 EL Thai-Curry Pulver

3 Karotten

1 Orange

1 kleines Bund Koriander

1 EL Sesam

2 EL Erdnussöl

Pfeffer & Salz

100 ml Brühe

2 EL Erdnussbutter

1 Hand voll Mangetout

120g Reis

ZUBEREITUNG:

Damit die Herzen einen Moment Zeit haben um zu marinieren werden sie zuerst auf die Spieße gesteckt und mit dem Currypulver und etwas Salz gewürzt. So stelle ich sie beiseite.

Für den Reis setze ich Salzwasser auf und gebe ihn hinein sobald das Wasser kocht.

Mit meiner neuen Mandoline hobel ich die Karotten in lange Stifte. Dann gebe ich sie mit dem fein gehackten Koriander in ein Schüsselchen. Dazu kommen der frisch gepresste Orangensaft und das Erdnussöl. Mit Pfeffer und Salz würzen. Den Sesam röste ich vorher in einer kleinen Pfanne kurz an und mixe ihn dann unter. Während ich mit der Mandoline beschäftigt bin ist die Katze im Wohnzimmer mit der Verpackung selbiger beschäftigt. Vermutlich will sie mir damit sagen, dass man solchen Schnickschnack nicht braucht wenn man Krallen und scharfe Zähne hat...



Weiter geht es. Ich brate die Hühnerherzen mit etwas Öl in der Pfanne an. Sie brauchen ungefähr 10 Minuten. Dabei wende ich sie ab und an. Wenn die Spieße fertig sind nehme ich sie aus der Pfanne und lege sie kurz beiseite. Die Pfanne lösche ich mit der Brühe ab. Sobald die Brühe aufkocht gebe ich die in Rauten geschnittenen Mangetout dazu und rühre die Erdnusscrème ein. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Dann richte ich die Spieße zusammen mit Reis, Salat und Sauce an.

Essen ist fertig!

