

Seeteufel-Ananas-Spiesschen mit Erdnüsschensosse

La Mise en Place:

80 g Erdnüsschen (in der Schale gewogen), 1 Baby-Ananas, 300 g Seeteufel, Pfeffermühle, ½ Bund (Thai-)Basilikum, 2,5 dl Kokosmilch, 4 EL Tamarindenwasser, 3 EL Sojasosse, Nussöl

Die Vorbereitung:

Erdnüsschen aushülsen und grob schneiden. Die Baby-Ananas schälen und in grobe Würfel schneiden. Den Seeteufel in Stücke schneiden. Abwechselnd mit den Ananaswürfeln auf Spiesschen stecken und mit Pfeffer bestreuen. (Thai-)Basilikum in Streifen schneiden.

Die Zubereitung am Herd:

In einem Topf Kokosmilch, Tamarindenwasser, Erdnüsschen und Sojasosse erhitzen und während 20 Minuten köcheln.

In der Bratpfanne Nussöl erhitzen und die Spiesschen darin schön braten. Basilikum auf die Seeteufel-Ananas-Spiesschen streuen.

Die Vollendung:

Zusammen mit der Sosse servieren.

Das passt dazu:

Basmati

