

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 12. April 2023 ▪  
Zusatzgericht von Johann Lafer



### Auberginen-Saté mit würziger Erdnusssauce

Zutaten für zwei Personen

**Für die Sauce:**

25 g geröstete Erdnüsse  
 ½ kleine rote Chilischote  
 1 Limette, davon Saft  
 50 g Erdnussbutter  
 1 EL dunkle Sojasauce  
 1 TL rote Currypaste  
 50 ml Kokosmilch  
 ½ EL Kokosblütenzucker  
 1 Zweig Koriander

Die Erdnüsse fein hacken. Limette halbieren und eine Hälfte auspressen. Chilischote waschen, halbieren, entkernen und ebenfalls fein schneiden. Beides mit der Erdnussbutter, Sojasauce, Currypaste und Kokosmilch verrühren. Mit Limettensaft und Kokosblütenzucker abschmecken. Koriander waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen, fein hacken und unter die Sauce mischen.

**Für die Auberginen:**

2 Auberginen  
 50 g Ketjap Manis  
 2 EL Pflanzenöl  
 Salz, aus der Mühle

Auberginen putzen, waschen und der Länge nach in etwa 3 mm dünne Scheiben schneiden. Diese auf beiden Seiten mit Salz bestreuen, nebeneinander auf ein Blech legen und 10 Minuten ziehen lassen. Trocken tupfen, von beiden Seiten dünn mit Ketjap Manis bestreichen und wellenartig auf lange Holzspieße stecken.

Pflanzenöl in einer Grillpfanne erhitzen und die Auberginen-Satés darin auf jeder Seite etwa 3–4 Minuten garen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und die Erdnusssauce dazu servieren.