

## **Kürbis-Minz-Doppeldecker mit Kokos-Kichererbsen-Maracuja-Füllung und Erdnuss-Satayspießen**

1 Hähnchenbrustfilet(s), ca. 200g  
1/2 Limette(n)  
3 EL Erdnussbutter, crunchy, mit Erdnussstückchen)  
75 g **Kokosnuss**, frische (aus einer ganzen Kokosnuss)  
30 Chilifäden  
2 TL **Kokoswasser**, (aus dem Inneren der ganzen Kokosnuss)  
200 g Kürbisfleisch, (z. B. Hokkaido)  
2 Ei(er)  
2 Prise(n) Zucker  
2 EL Mehl  
14 Blätter Pfefferminze, frisch  
100 g Kichererbsen, (aus der Dose)  
6 Cherrytomate(n), gelbe  
1 Maracuja(s)  
5 g Ingwer  
1 Lauchzwiebel(n)  
Öl, (Erdnussöl), zum Anbraten der Satayspieße  
Rapsöl, zum Anbraten der Rösti

### **Zubereitung**

Arbeitszeit ca. 1 Stunde 15 Minuten Gesamtzeit ca. 1 Stunde 15 Minuten

Vorbereitung der Erdnuss-Kokos-Satayspieße:

Hähnchenbrustfilets in längliche Streifen schneiden. Den Saft einer halben Limette auspressen und mit 1/2 EL Erdnussbutter cremig rühren. Anschließend 25g Kokosnuss mahlen. Zum Erdnussgemisch geben. Mit 15 Chilifäden und 2 TL Kokoswasser zu einer homogenen Masse verrühren. Danach das Hähnchen von allen Seiten mit der Masse bedecken und dann für 1 Stunde abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

Ergibt ca. 5 Spieße.

Vorbereitung Kürbis-Minz-Rösti:

Den Kürbis grob reiben und anschließend mit 2 Eiern, 2 Prisen Zucker und klein geschnittenen Pfefferminzblätter gut vermengen. Anschließend schrittweise 2 Esslöffel Mehl unterrühren. Ergibt ca. 8 Rösti.

Vorbereitung Kokos-Kichererbsen-Maracuja-Füllung:

Hier müssen die einzelnen Zutaten noch etwas bearbeitet werden, bis sie dann in einer Schale vermengt werden können. Die gelben Cherrytomaten vierteln, das Fruchtfleisch aus der Maracuja kratzen, die 50g Kokos grob hacken (je nach Geschmack, feiner geht auch), den Ingwer fein hacken und die Lauchzwiebel in Ringe schneiden. Dann kann alles zusammen mit den Kichererbsen und 1/2 EL Erdnussbutter sowie etwas Wasser zu einer cremigen Füllung verrührt werden (Wasser nach Bedarf — je nachdem, wie flüssig man die Endmasse haben mag).

Die vorbereitete Masse für die Kokos-Kichererbsen-Maracuja-Füllung in eine Pfanne geben und garen. Nach Bedarf Wasser hinzugeben, damit die Masse cremig bleibt. Wichtig: Öfter umrühren, damit nichts anbrennt. Gut 10 Minuten auf mittlerer Stufe sanft köcheln lassen. Nicht zu lange, damit die einzelnen Bestandteile nicht verkochen (z. B. sollen die Lauchzwiebeln noch frisch aussehen, die Tomaten nicht in der Soße aufgelöst sein etc.).

Das Hähnchenfleisch aus dem Kühlschrank nehmen und auf 5 Holz- oder Bambusstäbchen z. B. in Wellenform aufspießen und dann in einer Pfanne mit Erdnussöl goldbraun braten.

Für die Kürbis-Minz-Rösti reichlich Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und je Rösti einen Esslöffel der Masse in die Pfanne geben, etwas platt drücken. Dann die Rösti von beiden Seiten goldbraun braten und anschließend kurz zum Abtropfen auf ein Krepppapier geben. Sollte die Masse zu flüssig geworden sein, die Flüssigkeit aus der Schüssel abgießen, bevor man anfängt zu braten.