



Xenia kocht

Satay Tomatos 4 Personen

Und manchmal haben Rezepte einfach mal gar nichts mit meiner Oma zu tun. Und ich habe sie auch nicht von einer Freundin oder auf einer besonders tollen reise kennen gelernt. Manchmal liest man ein Rezept in einem Kochmagazin und weiss einfach 100% das das der Knaller ist.

Wobei ich ja zugebe, dass ich drei Kochmagazine aus England im Abo habe. Einfach weil ich die Rezepte immer viel cooler finde und weil viel mehr „exotisches“ dabei ist.

In meinem Lieblings-magazin (Vegetarian Living) war ein Bericht über Nord-Indische Küche und dort habe ich das Rezept gefunden.

Ja – es ist viel Vorbereitungsarbeit. Nein – ich würde das nicht jeden Tag machen. Aber für einen Abend mit Gästen, als Teil eines großen Buffets oder einfach nur, wen ihr wirklich mal mit euren Kochkünsten beeindrucken wollt: macht dieses Rezept.

Im Rezept stehet jetzt ganz oft 1-3 oder so. Das liegt daran, dass Ihr ja selbst entscheiden könnt, wie scharf ihr es haben wollt. Oder auch je nachdem, welche Chilis ihr zur Auswahl habt, oder wie groß die Knoblauchzehen sind – jeder nach seinem Geschmack!

Zutaten

- 1-3 grüne Chilis
- 2-4 Knoblauchzehen
- 4-6 cm Ingwer
- 150 g Erdnüsse
- 25g Demeara oder Muscovado Zucker, wenn nicht verfügbar, dann brauner Zucker
- 3 ½ TL Koriandersamen, gemörsert
- 2 TL Kurkuma
- 1 ½ TL Salz
- 1 TL Chili Pulver
- 8 feste Tomaten



1. Chilis, Knoblauch und Ingwer in einem Mörser zu einer feinen Paste verarbeiten.
2. Erdnüsse fein mörsern. Nach Wunsch gerne auch mit ein paar Stückchen.
3. Alle weiteren Zutaten (bis auf die Tomaten) mit den Erdnüssen und der Chili-Ingwer Paste vermischen. Am besten mit Handschuhen arbeiten! (wegen Chili).
4. Die Tomaten von der Spitze her kreuzweise einschneiden. Bitte aber etwa 0,5 – 1 cm nicht einschneiden.
5. Jetzt vorsichtig die Gewürzpaste in die Schlitze füllen. Ganz bis unten durch einfüllen. Die restliche Gewürzpaste mit etwas Wasser anrühren.
6. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Tomaten rein setzen. Bei mittlerer Hitze gut anrösten. Jetzt vorsichtig vom Rand der Pfanne her die aufgelöste Gewürzpaste in die Pfanne gießen. Nicht von oben (!) drüber gießen, weil sonst die Gewürzpaste aus den Tomaten ausgespült wird. Die Pfanne mit einem Deckel verschließen und jetzt etwa 10 Minuten dämpfen. Zu Schluss nochmal bei offenem Deckel die Soße leicht ein reduzieren lassen. Zu reis oder Weißbrot servieren.



Xenia kocht

