



## Trutenfleischspiesschen asiatisch mariniert

### Trutenfleischspiesschen

- 500 g Trutenbrustfleisch unter laufendem, kalten Wasser abwaschen, mit Küchenpapier trocken tupfen. Mit einem scharfen Messer leicht schräg zur Längsrichtung der Fasern in Streifen schneiden. Auf der Arbeitsfläche auf einer Klarsichtfolie auslegen, mit zweiter Folie bedecken, mit einem Fleischklopfer leicht plattieren
- 150 g luftgetrockneter Speck in dünne Scheiben schneiden. Je eine Scheibe auf ein Stück Trutenfleisch legen. Handorgelartig auf Bambus- oder Holzspiesschen aufstecken

### Marinade

- 1 dl Kokosmilch  
3 EL Vollrahm in eine kleine Schüssel geben
- 1 Knoblauchzehe schälen, fein hacken, beifügen
- 2 EL Puderzucker dazu streuen
- ½ TL Currypulver  
¼ TL Kurkumapulver beifügen
- 1 EL Sojasauce dazu giessen
- Salz, Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Die Spiesschen in der Marinade drehen und während ca. 1 Stunde marinieren lassen. Spiesschen aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen, mit
- etwas Erdnussöl bepinseln, in einer Grill- oder Bratpfanne von jeder Seite etwa 2 Minuten braten. Dazwischen immer wieder mit Marinade bestreichen

### Tomaten-Chili-Dip

- 6 EL Tomatenketchup in eine Schüssel geben
- ½ TL Salz  
1 TL Zucker beifügen
- 2 TL Sambal Oelek dazu geben
- 1 rote Chilischote Stielansatz abschneiden, der Länge nach halbieren, mit dem Messerrücken Samen und Trennhäutchen entfernen, sehr klein würfeln, beifügen
- Pfeffer schwarz aus der Mühle abschmecken