



FISCH-SATAY

INDONESISCHER

Zutaten:

- 150 gr cod
- 150 gr shrimps
- 1 chilli
- 1 garlic glove
- 2 cm fresh ginger
- 1 lime
- 1 tbsp soy sauce
- 1 tbsp EldurApi Fish herbs
- 80 gr grated coconut
- 1 tbsp brown sugar
- 5 lemongrass stalks

Benötigt:

- teppanyaki plate
- pro set
- wooden cutting board
- bowl
- grater

Zünden Sie eine mittlere Menge Holzkohle an, heizen Sie Ihren YAKINIKU® auf 150 °C auf und stellen Sie das Pro set in den Kamado. Stellen Sie dann die Teppanyaki-Platte auf die oberste Ebene des Multilevel lift. Lassen Sie nun das Kamado auf 200 °C aufheizen.

In der Zwischenzeit die Garnelen schälen. Dann den Kabeljau und die Garnelen in einer Küchenmaschine oder mit dem Messer zu einer Paste zerkleinern. Die erhaltene Paste in eine Schüssel geben. Nun die Chilischote hacken und den Knoblauch und Ingwer reiben. Kabeljau, Garnelen, Chili, Knoblauch, Ingwer, Sojasauce, Fish herbs, Kokosraspeln und Zucker zu einer klebrigen Paste verarbeiten. Zum Schluss ein wenig Öl und Limettensaft hinzufügen.

Die Fischmischung um die Zitronengrassstängel kneten. Wenn es zu trocken ist und nicht am Zitronengras haftet, einen Schuss Öl hinzufügen. Wenn der Teig zu feucht ist, ein wenig Kokosnuss hinzufügen. Zum Schluss den Sate etwa 5 Minuten auf der Teppa-

Kamado set up:
direkte Hitze

nyaki-Platte grillen. Den Sate mit fein gehacktem Chili und etwas
Limettensaft garnieren.