

In den Niederlanden gibt es eine lange Tradition der asiatischen Küche; kein Wunder, war doch das kleine Ländchen unterhalb des Meeresspiegels früher eine erhebliche Kolonialmacht, die über weite Teile Südostasiens herrschte. Ähnlich wie in Großbritannien, wo sich die südindische Küche weitestgehend in die englische Rezeptwelt integriert hat, sind längst nicht mehr alle Spurenelemente der Asia-Küche in den Niederlanden auf Anhieb zu erkennen. So hat sich beispielsweise die **Erdnussoße** als „Saté-Saus“ völlig von ihrer indonesischen Herkunft gelöst und ist einfach eine Soße, die man zu allem reichen kann, was eine Soße braucht. Also eher wie eine Majonäse oder der Ketchup. Wer eine möglichst originalgetreue Erdnussoße zum echten **Satay** braucht, sei auf entsprechende Rezepte verwiesen, bei denen frische Erdnüsse mit Kokosmilch und allerlei Gewürzen verarbeitet werden. Um aber beispielsweise Pommes oder gebratenes Hühnchen erdnussig zu krönen, reicht die folgende, sehr einfache und extrem schnell zubereitete Variante. Und die basiert auf der in den Niederlanden in jedem Supermarkt in zig Versionen angebotene Erdnussbutter, also dem legendäre **Pindakaas**.

Eigentlich stammt dieser Brotaufstrich aus den USA, wo er so unverzichtbar fürs Sandwich ist wie bei uns die Butter für die Stulle. Aber die Holländer haben dieses Lebensmittel in ihr Herz geschlossen, weil es u.a. in ihrer ehemaligen Kolonie Surinam so populär war und ist. Jedenfalls: Pindakaas aka Erdnussbutter wird ähnlich wie **Margarine** aus Erdnussöl per Emulgieren zu einer Masse verarbeitet, gewürzt und nicht selten mit mehr oder weniger fein gemahlenden Erdnüssen versetzt. Du brauchst die allereinfachste Variante ohne Stückchen oder spezielle Würzung. Fern benötigst du: eine Knoblauchzehe, etwas Kreuzkümmel und Salz, ein bisschen Limettensaft (Zitrone geht auch), ein wenig Sojasoße und ein wenig Milch (gern auch Kondensmilch) oder Kokosmilch. Du hackst die Knoblauchzehe sehr fein und schwitzt sie langsam in wenig Erdnussöl an – nicht bräunen! Die Platte am E-Herd darf höchstens auf Stufe 3 laufen, wenn du dann die Erdnussbutter esslöffelweise im Fett schmilzt. Dabei musst du rühren, damit sie nicht zerfällt. Hast du die gewünschte Menge verarbeitet, gibst du einen Schuss Sojasoße dazu. Weiter rührend bringst du die Saté-Soße dann mit Milch auf die gewünschte Konsistenz. Zum Schluss gut mit Limettensaft, wenig Salz und einem Hauch Kreuzkümmel abwürzen.

Wichtig ist, die Sache nie zu heiß werden zu lassen, weil sich dann die Emulsion der Erdnussbutter auflöst, sich also die fett- von den wasserlöslichen Bestandteilen trennen – und das ist unschön. Außerdem eignet sich diese Version der Saté-Sauce nicht dazu, in ihr Fleisch

oder Gemüse zu erwärmen, weil sie sich auch dabei trennen würde. Sie ist einzig und allein dazu geeignet, auf die Pommes, den Reis oder gebratenes Gemüse oder Fleisch gelöffelt zu werden. Ein schöner Verwendungseinsatz für unsere Saté-Saus ist folgender:

Hühnerbruststreifen scharf anbraten, dann Gemüse (z.B. Paprika, Möhre, Frühlingszwiebeln, Sprossen etc.) mit braten und das Ganze mit Sojasoße würzen. Basmati-Reis dazu und Saté-Soße als aromatische Beigabe. Das schmeckt!