Sate mit Champignons
Sa-Te Näm

Sa-Tê Näm ist ein vietnamesisches Gericht, das oft als Beilage oder Gemüsegericht serviert wird. Es besteht hauptsächlich aus Champignons, die mit einer würzigen Sauce zubereitet werden. Dieses Gericht ist einfach zuzubereiten und bietet eine wunderbare Kombination aus Aromen und Texturen.

Herkunft: Vietnam
Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Zutaten für 4 Portionen

1 Zehen(n) Knoblauch
2 cm Ingwer
1 TL Zitronengras
1 Zweig(e) Koriander
2 EL Fischsauce
1 EL Sesamöl
15 Champignons

Für die Sauce

3 EL Erdnüsse
1 Chilischote(n)
1 Zehen(n) Knoblauch
1 EL Minze
1 EL Zitronensaft
3 EL Fischsauce
2 EL Sesamöl
100 ml Kokosmilch

Vorbereitung

Den Knoblauch und Ingwer schälen. Den Knoblauch zerdrücken, Ingwer und Zitronengras fein hacken. Den Koriander waschen und hacken. Den Knoblauch, Ingwer, Zitronellgras, Koriander, Nuoc Mam und Sesamöl mischen. Die Champignons darin 3 bis 4 Stunden marinieren, dabei häufig wenden.

Zubereitung

Für die Sauce alle Zutaten außer der Kokosmilch miteinander verrühren. In den groben Teig, der dabei entsteht, die Kokosmilch einrühren. Die Champignons auf 4 Spieße verteilen und auf jeder Seite etwa 3 Minuten grillen, dabei mit der Marinade bepinseln. Heiß mit der Soße servieren.

© 2026 coquina.de