

Asiatische Fisch-Kokos-Suppe mit Papaya-Salat

Für zwei Personen

Für die Suppe:

200 g Zanderfilet	3 Riesen-Garnelen	150 g kleine Champignons
1 Schote milde, rote Chili	1 rote Zwiebel	2 Frühlingszwiebeln
2 Zehen Knoblauch	1-2 Limetten	100 g frische Mungosprossen
1 Wurzel Ingwer, à 10 g	250 ml Gemüsefond	250 ml Kokoscreme
1 EL Fischsauce	2 TL Speisestärke	4 Kaffirlimettenblätter
3 Stiele Koriander	2 Stiele Minze	2 Stiele Zitronengras
1 TL Pflanzenöl	Pfeffer	

Für den Papayasalat:

1 unreife grüne Papaya	1 Möhre	1 kleiner weißer Rettich
8 Cherrytomaten	1 TL Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für das Salatdressing:

50 g getrocknete Krabben	1-2 Limetten	5 Zehen Knoblauchzehen
3 Schoten rote Chili	3 EL Erdnüsse, ungesalzen	2 EL helle Fischsauce
2 EL helle Sojasauce	½ Bund frischer Koriander	2 EL Palmzucker
2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Für die Garnitur:

3 Krabbenchips

Für die Suppe das Fischfilet waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Garnelen längs am Rücken aufschneiden, entdarmen, von der Schale befreien, waschen und trocken tupfen. (Achtung: Die Schale nicht wegwerfen!) Die Zwiebel und die Knoblauchzehen abziehen und in Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln abziehen, klein hacken und beiseite stellen. Die Chilischote längs aufschneiden, entkernen, in dünne Scheiben schneiden und ebenfalls beiseite stellen. Den Ingwer schälen und fein raspeln. Die Champignons mit einer Pilzbürste reinigen und in Scheiben schneiden. Bei dem Zitronengras die äußeren Blätter entfernen und sehr fein schneiden. Die Mungobohnensprossen in einer Schüssel waschen und anschließend zum Abtropfen aus dem Wasser nehmen. Den Gemüsefond mit den Garnelenschalen aufkochen lassen. Den Saft von zwei Limetten auspressen und die Speisestärke mit Wasser anrühren. Etwas Pflanzenöl in einem Topf erhitzen, die Champignons, die Zwiebel, den Knoblauch, den Ingwer und das Zitronengras darin andünsten. Anschließend den Fond durch ein Sieb ohne die Garnelenschalen dazugeben. Die Fischsauce und die Kokoscreme einrühren, die Kaffirlimettenblätter dazu geben und die Suppe mit Pfeffer abschmecken. Zehn Minuten köcheln lassen. Anschließend die Mungobohnensprossen und die angerührte Speisestärke und den Limettensaft dazugeben und weitere zwei Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen. Die Fischfiletstücke und die geschnittenen Frühlingszwiebeln in die Suppe legen und bei kleiner Flamme sechs Minuten ziehen lassen. Die Garnelen in einer Pfanne mit Pflanzenöl anbraten. Für den Salat die Papaya schälen, halbieren, mit einem Löffel die Kerne entfernen und in lange, dünne Streifen hobeln. Dann die Streifen in den Mörser geben, weich stampfen, bis die Flüssigkeit der Frucht austritt und die Streifen in eine Schüssel geben. Anschließend die Möhre und den Rettich schälen, ebenfalls in lange Streifen hobeln und zu der Papaya geben. Die Tomaten in einer Pfanne mit Pflanzenöl anbraten und mit Pfeffer und Salz würzen. Für das Salatdressing den Saft der Limetten auspressen und mit der Fischsauce, der Sojasauce und dem Olivenöl gut vermischen. Mit etwas Palmzucker, Pfeffer und Salz abschmecken. Anschließend den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Chilischote entkernen und ebenfalls fein hacken. Den Rest des Palmzuckers in den Mörser geben und mit

der Chili, dem Knoblauch, den Krabben und zwei Drittel der Erdnüsse zerstampfen. Die Masse zu dem Dressing geben, gründlich vermengen und unter den Salat heben. Nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den restlichen Erdnüssen und gezupften Korianderblättern garnieren. Zum Anrichten den Koriander und die Minze fein hacken. Die Suppe in vorgewärmten Schüsseln anrichten und mit den Chilischeiben, Minze- und Korianderblättern garnieren. Mit einem Spieß die Garnelen und einige Tomaten über der Suppe anrichten. Den Salat auf separaten Tellern mit den restlichen Cherrytomaten anrichten und mit den Krabbenchips servieren.

Monika Thomaier am 25. November 2014