

Thailändische Kokos-Milch-Suppe mit gebratenen Garnelen

Für 2 Personen

200 g Riesen-Garnelen	150 g Süßkartoffeln	3 Knoblauchzehen
1 Zwiebel	100 g braune Champignons	1 Chilischote
4 Limetten	1 Mango, nicht zu reif	1 Knolle Ingwer, klein
1 Knolle Galangawurzel, klein	2 Stangen Zitronengras	20 g Limettenblätter
1 Bund Koriander	400 ml dicke Kokosmilch	2 EL flüssiger Honig
1 EL dickflüssige Sojasauce	1 EL dickflüssige Oystersauce	Speisestärke
Sesamöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Circa 200 Milliliter Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Den Ingwer und die Galangawurzel schälen und fein hacken. Das Zitronengras andrücken. Das Ganze zusammen mit den Limettenblättern in den Topf geben und circa fünf Minuten köcheln lassen. Zwei Knoblauchzehen abziehen und sehr fein hacken. Den Knoblauch zusammen mit der Kokosmilch in den Topf geben. Die Sojasauce, die Oystersauce und einem Esslöffel Honig zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Zwiebeln abziehen und fein hacken. Die Süßkartoffel schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Champignons in feine Scheiben schneiden. Das Ganze ebenfalls zu der Suppe geben und köcheln lassen. Zwei Limetten auspressen und den Saft unter die Suppe rühren. Das Ganze bei geringer Temperatur circa zehn Minuten köcheln lassen. Vor dem Servieren die Limettenblätter und das Zitronengras entfernen. Die Mango schälen und in Streifen schneiden. Den Koriander zupfen und sehr fein hacken. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, die Kerne herauskratzen und fein hacken. Eine Limette auspressen und das Ganze mit dem restlichen Honig vermischen. Die letzte Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Die letzte Limette auspressen. Die Garnele von Kopf, Schale und Darm befreien, den Schwanz jedoch dran lassen. Etwas Sesamöl in der Pfanne erhitzen und den Knoblauch und die Garnelen anbraten. Den Limettensaft darüber träufeln. Die Suppe in Suppentellern gießen und mit den Garnelen und den Mangostreifen garnieren.

Jesse-Finn Langer am 13. September 2011