

Thai-Garnelen-Suppe

Für zwei Personen

125g Riesen-Garnelen	50 g Shiitake-Pilze	1 Bund Koriander
1 Limette	1 rote Chilis, groß	1,5 cm Ingwer
2 Stangen Zitronengras	2 EL Fischsoße	1 EL Zucker
400ml Geflügelfond	Salz, schwarzer Pfeffer	

Den Geflügelfond in einen Topf geben und zum Köcheln bringen. Die Chilis längs halbieren, den Ingwer und das Zitronengras grob spalten und alles mit etwas Limettensaft, der Fischsoße und dem Zucker zu dem Fond geben und mit Pfeffer würzen. Den Topfinhalt einige Minuten weiter köcheln lassen, bis das Aroma entfaltet ist. Den Fond abseihen und zurück in den Topf geben. Die Shiitake-Pilze klein schneiden. Die Garnelen vom Panzer befreien, längs aufschneiden und den Darm entfernen. Die Pilze und die Garnelen in den Suppensud geben und für drei Minuten kochen. Den Koriander hacken, in den Topf geben und umrühren. Die Suppe mit den Garnelen und den Shiitake-Pilzen auf einem Teller anrichten und servieren.

Kevin Klonowski am 17. April 2012