

Thailändische Zitronengras-Suppe mit Garnelen-Spieß

Für zwei Personen

4 Riesen-Garnelen	$\frac{1}{2}$ Gemüsezwiebel	2 Knoblauchzehen
1 kleines Stück Ingwer	4 Stängel Zitronengras	1 Bund Thai-Basilikum
3 Limettenblätter	200 ml Geflügelfond	200 ml Kokosmilch
2 EL Fischsauce	5 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Die halbe Zwiebel und eine Knoblauchzehe abziehen. Den Ingwer schälen. Die Zwiebel, den Knoblauch und den Ingwer in feine Würfel schneiden. Vom Zitronengras die äußeren Blätter und die obere, trockene Hälfte entfernen. Die Stängel waschen, trocken tupfen und etwas flach klopfen. Die Limettenblätter waschen und trocken tupfen. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel- und Ingwerwürfel darin andünsten. Das Zitronengras hinzufügen und mitdünsten. Den Knoblauch und die Limettenblätter dazugeben. Mit dem Geflügelfond und der Kokosmilch ablöschen. Die Suppe bei schwacher Hitze 15 Minuten köcheln lassen. Das Thai-Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Für die Spieße, die Garnelen bis auf das Schwanzstück schälen, am Rücken entlang einschneiden und den Darm entfernen. Die Garnelen waschen und trocken tupfen. Den restlichen Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Je zwei Garnelen auf einen Holzspieß stecken und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Olivenöl mit dem Knoblauch in einer Pfanne erhitzen und die Garnelenspieße darin zwei Minuten anbraten. Die Zitronengrassuppe durch ein Sieb streichen und mit etwas Fischsauce abschmecken. Die Suppe in einem Teller anrichten. Mit dem Garnelenspieß und dem Thaibasilikum garnieren und servieren. mehr über Selbstgemachter Pastateig Rezept - Rezepte kochen - kochbar.de bei www.kochbar.de

Heike Makowka am 24. September 2013