

Thai-Hühner-Suppe, Hähnchen-Spieße, Mini-Frühlingsrollen

Für zwei Personen

Für die Suppe:

1 mittelgroße Hähnchenbrust à 250 g	$\frac{1}{4}$ Brokkoli	100 g Champignons
2 Karotten	1 Schalotte	2 Knoblauchzehen
1 Zitronengras	$\frac{1}{2}$ Limette	400 ml Geflügelfond
100 ml trockener Weißwein	1 Knolle Ingwer à 5 cm	2 kleine Chilis
400 g cremige Kokosmilch	1 EL rote Currypaste	1 EL Austernsauce
2 EL Sojasauce	5 Kaffir-Limettenblätter	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander
$\frac{1}{2}$ TL edelsüßes Paprikapulver	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für die Hähnchenspieße:

2 Hähnchenbrüste à 200 g	1 Zitronengras	2 EL Sojasauce
$\frac{1}{2}$ TL Paprikapulver	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für den Frühlingsrollenteig:

105 g Mehl	160 ml Wasser	2 EL Margarine
$\frac{1}{2}$ TL feines Salz		

Für die Füllung:

$\frac{1}{4}$ Weißkohl	$\frac{1}{4}$ Knolle Sellerie	75 g Shiitake-Pilze
75 g Sojasprossen	2 Karotten	1 Schalotte
2 EL Sojasauce		

Für die Suppe:

Zunächst das Öl erhitzen, Hähnchenbrust in Würfel schneiden in den heißen Wok geben und anbraten. Die Karotten schälen, von den Enden befreien und grob schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein schneiden. Karotten und Knoblauch dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, den Brokkoli waschen, in kleine Röschen schneiden, zum Schluss unterheben und einige Minuten mitbraten. Alles in einen separaten Teller geben und zur Seite stellen.

In der Pfanne Schalotten abziehen, fein würfeln, anschwitzen und mit Geflügelfond und Weißwein ablöschen.

Zitronengras mit einem Plattiereisen abklopfen und klein schneiden. Zitronengras mit Limettenblätter, Ingwer und Knoblauch in einen leeren Teebeutel füllen.

Den gefüllten Teebeutel in den köchelnden Fond hinzugeben. Alles aufkochen lassen. Die Chilis halbieren, entkernen und hinzugeben. 5 Minuten mitkochen lassen.

Austernsauce sowie Sojasauce dazugeben.

Kokosmilch und Currypaste sowie das angebratene Fleisch mit Gemüse hinzugeben. Die Limette auspressen und hinzugeben. Mit Paprikapulver, Austernsauce, Salz und Pfeffer abschmecken. Champignons in Scheiben schneiden und dazugeben.

Koriander abrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Einige Minuten leicht köcheln lassen.

Für die Hähnchenspieße:

Das Hähnchenbrustfilet in Würfel schneiden und mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. In der heißen Pfanne anbraten und anschließend mit ein wenig Sojasauce drüber träufeln auf einem Zitronengras aufspießen und auf der Suppe servieren.

Für den Frühlingsrollenteig:

Die Fritteuse auf 180 Grad vorheizen. Das Mehl mit dem Wasser und einer Prise Salz verrühren. Die heiße Pfanne dünn mit Margarine einfetten. Den Teig schnell mit einem Pinsel dünn auftragen und sobald oben eine weiße feste Schicht sich gebildet hat, rausholen und zur Seite legen.

Für die Füllung:

Weißkohl, Schalotte, Karotten, Sellerie und Shiitake-Pilze waschen, putzen und in dünne Streifen schneiden. Alles in einer Pfanne mit Sojasprossen andünsten. Mit Sojasauce abschmecken. Beiseite stellen und abkühlen lassen.

Teigkreise mit der Gemüsefüllung füllen. Beim Zusammenrollen mit frischem Teig benetzen um die Rolle so zu verschließen. Fertige Rolle in der Fritteuse goldbraun ausbacken. Auf einem Küchentuch kurz liegen lassen und servieren.

Thailändische Hühner-Suppe mit Hähnchenspieß in einer Schale anrichten und auf einen länglichen Teller stellen. Die Frühlingsrollen auf demselben Teller servieren.

Rosa Hippendinger am 19. März 2018