

Thai-Suppe mit Zitronengras und Huhn

Für 2 Personen

500 g Hähnchenbrustfilet	115 g Glasnudeln	100 g Tamarindenmark
1 Knolle Ingwer	1 Chilischote, rot	1 Zwiebel, rot
1 Zehe Knoblauch	1 Bund Koriander	1 Zweig Zitronengras
200 ml Kokosnussmilch	20 ml Thai-Fischsoße	500 ml Hühnerfond
Sojasoße	Olivenöl	

Das Hähnchenbrustfilet waschen, trocken tupfen und in einen großen Topf legen. Die Ingwerknolle zur Hälfte schälen und klein schneiden. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, entkernen und die Hälfte grob hacken. Das Zitronengras ebenfalls grob schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen. Anschließend die Zwiebel grob hacken. Die Zutaten zusammen mit einer halben Knoblauchzehe und dem Tamarindenmark zu dem Hähnchenbrustfilet geben. Die Blätter des Korianders von den Stielen zupfen und zur Seite legen. Die Stiele fein schneiden und in den Topf dazu geben. Das Ganze mit dem Hühnerfond und Wasser aufgießen, so dass alles bedeckt ist. Das Huhn mit einem Deckel oder einer kleinen Pfanne beschweren. Anschließend das Ganze zum Kochen bringen und 20 Minuten köcheln lassen. Danach das Huhn herausnehmen und das Fleisch mit einer Gabel auseinander reißen. Die Soße mit der Kokosnussmilch und der Fischsoße vermengen. Die Glasnudeln in eine Schüssel geben, mit kochendem Wasser übergießen und für drei Minuten ziehen lassen. Die restliche Chilischote fein hacken und mit den Korianderblättern vermengen. Das Wasser der Glasnudeln abgießen, die Nudeln und das Huhn auf Tellern anrichten und mit Sojasoße, dem Koriander-Chili-Mix und Olivenöl garnieren.

Mario Volkmann am 05. Januar 2010