

Thai-Suppe mit Hähnchen-Spieß

Für 2 Personen

250 g Hähnchenbrustfilet	6 Stängel Zitronengras	1 Schalotte
1 rote Paprikaschote	2 Zehen Knoblauch	2 Limonenblätter
1 Ingwerwurzel	1 Bund Koriander	1 Prise Curry
1 Prise Koriander	1 Prise Kurkuma	1 Prise Chilifäden
1 EL Rohrzucker	1 EL helle Sojasauce	250 ml Kokosmilch
50 ml Hühnerfond	Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Ingwer in schälen und in Scheiben schneiden. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse darin anbraten. Anschließend etwas Zitronengras hinzugeben und alles anschwitzen. Mit Kokosmilch und dem Fond auffüllen, die Limonenblättern dazugeben und circa 10 Minuten köcheln lassen. Das Hähnchenbrustfilet in Stücke schneiden. Mit etwas Ingwer, Knoblauch, Koriander, Rohrzucker, Limettensaft, Sesamöl, und Chilipulver marinieren. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch scharf anbraten. Die Sojasauce auf das Fleisch geben. Die Suppe aufschäumen lassen. Den Koriander zupfen, fein hacken und mit Chilifäden auf der Suppe garnieren. Die Suppe in einem tiefen Teller anrichten und die Hähnchenspieße darüber servieren.

Karin Reichel am 27. September 2011