

Asia-Suppe mit Puten-Streifen

Für zwei Personen

175 g Putenbrustfilet	125 g braune Champignons	1/2 Ciabatta
1 Ingwerknolle	2 Stängel Zitronengras	1 EL rote Currypaste
1 EL gelbe Currypaste	250 ml ungesüßte Kokosmilch	250 ml Geflügelfond
Sesamöl, Olivenöl	Reiswein, Koriandergrün	Kartoffelstärke, Zucker
Salz, Pfeffer		

Das Putenbrustfilet waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Das Zitronengras putzen, halbieren und anklopfen. Den Ingwer schälen und reiben. Die Champignons putzen, feucht abreiben und in Scheiben schneiden. Sesamöl in einem Topf erhitzen. Das Fleisch dazugeben und unter Wenden circa fünf Minuten braten. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen, das Zitronengras und den Ingwer hinzugeben und mit anbraten. Anschließend die Pilze hinzugeben und unter Wenden circa zwei Minuten anbraten. Nun die Currypaste zufügen, anschwitzen und alles mit der Kokosmilch und dem Fond ablöschen. Die Suppe etwa fünf Minuten köcheln lassen und anschließend mit dem Reiswein, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Gegebenenfalls die Suppe mit der Stärke binden. Ein paar Blätter vom Koriander zupfen. Ein paar Scheiben vom Ciabatta schneiden, mit Olivenöl bestreichen und kurz in einer Pfanne anrösten. Die Asia-Suppe mit den Putenstreifen in tiefen Tellern anrichten, mit den Korianderblättern garnieren und mit dem gerösteten Ciabatta servieren.

Helga Fischer am 10. Juli 2012