

Thailändische Geflügel-Kokos-Suppe

Für zwei Personen

1 Hähnchenbrustfilet	50 g Thai-Spaghetti	50 g Zuckerschoten
150 g weiße Champignons	1 unbehandelte Limette	1 Stängel Zitronengras
20 g frischer Ingwer	1 Kaffirblatt	1 Zweig Thai-Schnittlauch
1 Bund frischer Koriander	1 EL Nuoc Mam	1 TL rote Currypaste
200 g Kokosmilch	750 ml Geflügelfond	1 TL Erdnussöl
Meersalz		

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Zunächst die äußeren Blätter des Zitronengrases entfernen und das Zitronengras dann in drei gleich große Stücke schneiden. Danach die Stücke mit einem Nudelholz andrücken. Anschließend das Erdnussöl in einen Topf geben und die Zitronengrasstücke darin anbraten. Die Currypaste ebenfalls dazugeben. Danach den Ingwer schälen, fein reiben und ebenfalls in den Topf geben. Das Ganze mit dem Geflügelfond ablöschen und die Kaffirblätter dazugeben. Im Anschluss die Thai-Spaghetti in dem Salzwasser kochen. Danach die Kokosmilch zu der Suppe geben. Das Hähnchenbrustfilet waschen, trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden. Die Hähnchenstücke in etwas Öl anbraten und dann zu der Suppe geben. Anschließend die Champignons putzen und in kleine Stücke schneiden. Diese dann ebenfalls zu der Suppe geben. Die Zuckerschoten putzen, in Rauten schneiden und ebenfalls zu der Suppe geben. Danach das Kaffirblatt und das Zitronengras entfernen. Die Suppe mit etwas Limettensaft und dem Nuoc Mam abschmecken. Danach den Thai-Schnittlauch und den Koriander waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Thailändische Geflügel-Suppe auf einem Teller anrichten, mit dem Thai-Schnittlauch und dem Koriander garnieren und servieren.

Britta Chaumanet am 18. Februar 2013