

Scharfe Enten-Brust-Suppe

Für zwei Personen

200 g Entenbrust	2 rote Chilischoten	50 g frische Austernpilze
2 Frühlingszwiebeln	2 Zehen Knoblauch	250 ml Geflügelfond
400 ml Kokosmilch	3 EL Fischsauce	3 EL scharfe Chilisauce
$\frac{1}{2}$ Bund Thai-Basilikum	Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

Die Entenbrust waschen und trocken tupfen. Die Chilischoten längs aufschneiden, von den Scheidewänden und Kernen befreien und in dünne Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden. Die Austernpilze putzen und in Streifen schneiden. Das Thai-Basilikum abzupfen und anschließend in feine Streifen schneiden. Die Knoblauchzehen abziehen und in feine Scheiben schneiden. Das Fleisch in etwas Sonnenblumenöl scharf anbraten. Die Entenbrust anschließend aus dem Topf nehmen, in Streifen schneiden und warm stellen. Die Knoblauch- und Frühlingszwiebelscheiben zusammen mit den Chilistreifen mischen und mit der Fischsauce erhitzen. Die Austernpilze mit der Chilisauce zusammen mit der Kokosmilch und dem Geflügelfond zum Gemüse geben. Das Fleisch untermischen und das Ganze bei mittlerer Hitze fünf Minuten köcheln lassen. Bis auf etwas Basilikum, die Kräuter in die Suppe geben und alles noch einmal eine Minute kochen. Die Suppe in einem Teller anrichten, mit den restlichen Basilikumblättern garnieren und servieren.

Lisa Hofmann am 26. November 2013