

Scharfe Enten-Suppe

Für zwei Personen

200 g Entenbrust	50 g Austernpilze	1/2 Bund Thai-Basilikum
2 Frühlingszwiebeln	2 rote Chilischoten	1 Knoblauchzehe
400 ml Kokosmilch	300 ml Geflügelfond	2 EL Fischsauce
2 EL scharfe Chilisauc	Öl	

Die Entenbrust waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Die Chilis längs halbieren und in dünne Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Die Austernpilze putzen und in Streifen schneiden. Das Thai-Basilikum ebenfalls in Streifen schneiden. Den Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Die Entenbrust in einem Topf mit etwas Öl scharf anbraten. Anschließend aus dem Topf nehmen und warm stellen. Den Knoblauch mit den Frühlingszwiebeln und den Chili-Streifen mischen und mit der Fischsauce im gleichen Topf erhitzen. Die Austernpilze mit der Chilisauc, der Kokosmilch, dem Geflügelfond und dem angebratenem Fleisch hinzugeben. Alles zusammen bei mittlerer Hitze fünf Minuten köcheln lassen. Danach einen Teil des Thai-Basilikums zugeben und für eine Minute aufkochen lassen. Zum Servieren die Entensuppe in Schüsseln geben und mit den Thai-Basilikumstreifen garnieren.

Hanna Schmidt am 11. August 2014