

Asiatische Gemüse-Suppe

Für zwei Personen

200 g Champignons	3 Tomaten	1 große Karotte
3 cm Ingwer	4 Kaffirlimettenblätter	1 Stängel Zitronengras
1 Limette	5 EL Tamarindenpaste	1,2 L Gemüsefond
5 EL Fischsauce	4 EL Sojasauce	Wasser, Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Bund frischer Koriander

In einem kleinen Topf Wasser erhitzen. Die Tomaten mit einem Messer an der Unterseite kreuzweise einritzen. Anschließend für etwa 30 Sekunden in das kochende Wasser geben. Die Tomaten dann mit einer Schaumkelle herausheben und in einer Schüssel mit kaltem Wasser abschrecken. Jetzt die Haut von den Tomaten abziehen. Die Champignons putzen, die Karotte schälen und anschließend zusammen mit den Tomaten würfeln. Jetzt den Gemüsefond in einem großen Topf erhitzen. Das Zitronengras längs halbieren und in den Gemüsefond geben. Mit einer Reibe die Schale der Limette abreiben und den Ingwer raspeln. Beides mit den Kaffirlimettenblättern hinzugeben und köcheln lassen. Die Gemüsewürfel und die Tamarindenpaste zum Fond geben. Mit der Fisch- und Sojasauce abschmecken, pfeffern und nach Belieben Salz hinzufügen. Zum Schluss die Korianderblätter von den Stängeln zupfen. Das Asiatische Süsspchen in tiefen Tellern anrichten, mit den Korianderblättern garnieren und servieren.

Jasmin Faisst am 29. August 2014