

# Kokossuppe mit Huhn und vietnamesischen Spießen

**Für zwei Personen**

**Für die Kokossuppe:**

200 g Hähnchenbrustfilet	4 EL Fischsauce	1 Galgant
8 Cocktailtomaten	4 Limetten	2 Stangen Zitronengras
3 Zweige Koriander	1 kleine rote Chilischote	400 ml Kokosmilch
500 ml Geflügelfond	1 TL Zucker	

**Für die Spieße:**

100 g Shiitake-Pilze	200 g Hähnchenbrustfilet	2 Frühlingszwiebeln
1 kleine rote Chilischote	2 EL Fischsauce	1 Bund glatte Petersilie
1 Bund Asia Minze	1 Bund Thai-Basilikum	1 Bund Koriandergrün

**Für die Kokossuppe:**

Das Hähnchenfleisch in kleine Würfel schneiden, mit 2 EL Fischsauce mischen und ziehen lassen. Galgant schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zitronengras abbrausen und in der Länge halbieren und dann in 3 cm lange Stücke schneiden. Die Tomaten abbrausen und vierteln. Kokosmilch mit Fond im Topf mischen und heiß werden lassen. Galgant, Zitronengras und Chili dazugeben. Alles etwa 10 Minuten auf kleiner Hitze kochen lassen. Die Hähnchenwürfel und die Tomaten darunter mischen und alles weitere 5 Minuten leise köcheln lassen. Restliche Fischsauce und Zucker dazu geben. Mit Limettensaft abschmecken. Inzwischen den Koriander abbrausen und trockenwedeln, die Blättchen von den Zweigen zupfen. Suppe abschmecken und mit den Korianderblättchen bestreuen.

**Für die Vietnamesischen Spieße:**

Pilze trocken säubern und die harten Stängel entfernen. Chili fein hacken und mit der Fischsauce mischen. Das Fleisch mit Küchenpapier trocken tupfen, in dünne Scheiben schneiden und zwischen Folie hauchdünn klopfen. Auf beiden Seiten mit Fischsauce bestreichen. Die Kräuter abbrausen und trocken wedeln, die Blättchen abzupfen und auf die Fleischscheiben verteilen, zu Röllchen drehen. Holzspieße ölen und abwechselnd Fleischröllchen und Pilze aufstecken. Die Spieße in einer Pfanne anbraten. Frühlingszwiebel in Ringe schneiden und mitbraten. Die Kokossuppe mit Huhn in Schüsseln füllen und zusammen mit den vietnamesischen Spießen anrichten und servieren.

Janice Lau am 21. Februar 2017