

Thai-Suppe mit Hähnchen und Naan

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Hähncheninnenfilets à 200 g	2 Zehen Knoblauch	2 EL Austernsauce
2 EL Sojasauce	1 EL flüssiger Honig	Sesamöl

Für die Thai-Suppe:

500 ml Geflügelfond	200 g Braune Champignons	1 Bund Frühlingszwiebeln
2 Stängel Zitronengras	1 TL Massaman-Curry-Paste	$\frac{1}{2}$ rote Schote Chili
Salz	Pfeffer	

Für das Naan:

1,5 Zehen Knoblauch	130 g Mehl	50 ml Milch
60 g Naturjoghurt	$\frac{1}{2}$ TL Zucker	$\frac{1}{4}$ TL Salz
$\frac{1}{2}$ TL Trockenhefe	$\frac{1}{2}$ TL Backpulver	1 Zweig Koriander
20 g Butter	$\frac{1}{2}$ TL Olivenöl	1 Zweig Koriander

Für das Fleisch:

Die Hähnchenfilets waschen, trockentupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Austernsauce, Sojasauce, Honig und Knoblauch vermengen und darin das Fleisch kurz marinieren. Anschließend in einer Wokpfanne mit Sesamöl anbraten.

Für die Thai-Suppe:

Champignons putzen und vierteln. Frühlingszwiebeln waschen, trockentupfen und in kleine Stücke schneiden.

Chilischote waschen, trockentupfen und halbieren. Anschließend in kleine Stücke schneiden.

Massaman-Curry und Marinade vom Fleisch in die Wokpfanne geben und braten.

Champignons und Frühlingszwiebeln untermischen und mit Geflügelfond auffüllen und aufkochen lassen. Zitronengras einschneiden und dazugeben. Zum Schluss die Chilischote mit Kernen zufügen und mitkochen lassen.

Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren das Zitronengras entfernen.

Für das Naan:

Koriander abbrausen, trocken wedeln und kleinhacken.

Mehl, Milch, Naturjoghurt, Backpulver, Hefe, Öl, Zucker und Salz in einer Küchenmaschine zu einem Teig verarbeiten. Koriander unterheben. Den Teig auf die Arbeitsfläche geben, mit ein wenig Mehl bestäuben und mit den Händen eine Minute durchkneten. Danach in 6 gleiche Teile aufteilen.

Teig mit einer Küchenrolle ausrollen. Eine Pfanne mit Butter heiß werden lassen. Naan Fladen von jeder Seite ein paar Minuten anbraten, bis sie ein wenig aufgegangen sind. Knoblauch abziehen und dazugeben.

Thai-Suppe mit Hähnchen in tiefe Teller füllen, Naan dazulegen und servieren.

Juanita Kielon am 27. Juni 2017