

Kokos-Glasnudel-Suppe mit Hähnchen-Spieß

Für zwei Personen

Für die Suppe:

130 g Glasnudeln	1 rote Paprika	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	3 cm Ingwer	1 Zitronengras
1 Limette	500 ml Hühnerfond	400 ml Kokosmilch
1 EL Fischsauce	2 TL Kurkuma	2 TL Koriandersamen
1 EL Kokosöl	Salz	

Für die Hähnchenspieße:

1 Hähnchenbrustfilet à 150 g	2 Stangen Zitronengras	2 EL neutrales Öl
Chili	Salz	Pfeffer

Für die Suppe:

Die Zwiebel abziehen und würfeln. Paprika waschen, Kerngehäuse und Strunk entfernen und Paprika würfeln. Kokosöl in Pfanne erhitzen und Zwiebel und Paprika anschwitzen. Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Ingwer schälen und reiben. Zitronengras waschen und mit Hilfe eines Messers andrücken. Alles zu Zwiebel und Paprika geben. Mit Kurkuma und Koriandersamen würzen. Limette auspressen und etwas Limettensaft zum Gemüse geben. Mit Hühnerfond und Kokosmilch ablöschen. Alles einmal aufkochen lassen. Mit Salz und Fischsauce abschmecken. Vor dem Servieren das Zitronengras aus dem Sud holen. Glasnudeln in eine Schüssel geben und mit kochendem Wasser übergießen und ca. 3 Minuten ziehen lassen. Durch ein feines Sieb abgießen und vor dem Servieren in die Suppe geben.

Für die Hähnchenspieße:

Hähnchenbrust waschen, trockentupfen und putzen. In Würfel schneiden und auf zwei Zitronengrasstängel aufreihen. Mit etwas Öl bestreichen, mit Salz, Chili und Pfeffer würzen. Öl in beschichteter Pfanne erhitzen und Hähnchenspieße rundherum anbraten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Henri Cords am 27. November 2018