

Vietnamesische Nudelsuppe, Rinder-Filet, Gemüse-Einlage

Für zwei Personen

Für die Nudelsuppe:

3 Sternanis	2 Zimtstangen	3 EL schwarze Pfefferkörner
2 cm Ingwerknolle	300 g Rinderfilet	250 g Reisbandnudeln
1 L Rinderfond	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	2 schwarze Kardamomkapseln
2 getrocknete Nelken	1 kleine Zwiebel	2 Frühlingszwiebeln
100 g Mungobohnenkeimlinge	1 rote Chilischote	3 EL Sojasauce
1 Limette	Salz	

Für die Deko:

5 Blätter Minze	1 Bund Thai-Basilikum	2 Korianderzweige
-----------------	-----------------------	-------------------

Für die Nudelsuppe:

Zwiebel abziehen und halbieren. Sternanis, Zimt, Ingwer, halbierte Zwiebel, Kardamom, Nelken und Pfefferkörner in einem Topf ohne Öl rösten, bis die Gewürze beginnen, zu duften. Mit Rinderfond ablöschen und das Suppenfleisch hinzugeben. Für ca. 15 Minuten auf dem Herd kochen lassen. Die Brühe durch ein Sieb laufen lassen und auffangen. In einem weiteren Topf die Reisnudeln in Salzwasser garen.

Rinderfilet in dünne Scheiben schneiden und zur Seite stellen.

Suppe mit Sojasauce und Salz abschmecken.

Frühlingszwiebeln klein schneiden. Koriander abrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Limette in Scheiben schneiden. Chilischote der Länge nach halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden. In einem Teller Lauchzwiebeln, Rinderfilet, Reisnudeln, Koriander, Limette, Mungobohnenkeimlinge und Chili anrichten. Die heiße Brühe auf die rohen Zutaten gießen.

Für die Deko:

Minze, Thai-Basilikum und Koriander abrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen.

Suppe in tiefen Tellern anrichten und mit Minze, Thai-Basilikum und Koriander garniert servieren.

Johannes Müller am 28. Mai 2019