

Tom Kha Gai mit Reh-Filet

Für zwei Personen

Für die Suppe:

1 Schalotte	1 rote Chilischote	60 g Ingwer
5 cm Galgant	1 Limette	2 Stangen Zitronengras
3 Kaffir-Limettenblätter	400 ml Kokosmilch	400 ml Geflügelfond
1 EL Fischsauce	1 EL Sojasauce	Piment d'Espelette
Salz	Pfeffer	

Für die Einlage:

2 Rehfilets	4 braune Champignons	4 Shiitake
4 Zuckerschoten	6 Stangen Thaispargel	4 Kirschtomaten
Piment-d'Espelette	Sonnenblumenöl	Sesamöl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

1 Frühlingszwiebel	3 Zweige Koriander	1 Zweig Minze
--------------------	--------------------	---------------

Für die Suppe:

Die Schalotte abziehen. Chili der Länge nach halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Ingwer schälen. Zitronengras abbrausen und trockenwedeln. Schalotte, Chili, Ingwer und Zitronengras sehr klein schneiden und mörsern.

Galgant schälen und in Scheiben schneiden. Kaffir-Limettenblätter fein schneiden.

Kokosmilch und Geflügelfond in einen Topf geben und zusammen aufkochen. Schalotte, Chili, Ingwer, Zitronengras, Galgant, Kaffir-Limetten-Blätter hinzugeben und 20 Minuten ziehen lassen.

Limette unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Suppe mit Limettensaft und Fischsauce abschmecken. Anschließend durch ein feines Sieb passieren.

Suppe zum Schluss mit Limettenabrieb, Sojasauce, Piment d'Espelette, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Einlage:

Rehfilet von der Silberhaut befreien, mit Salz und Pfeffer würzen und rundum in einer Pfanne in Sonnenblumenöl anbraten. Ggf. zum Warmhalten in den Ofen geben.

Shiitake, Zuckerschoten und Thaispargel putzen. Kirschtomaten abbrausen und trockentupfen. Pilze und Tomaten klein schneiden und vor dem Servieren in die Suppe geben.

Zuckerschoten und Thaispargel kurz in Sesamöl anbraten und ca. 1-2 Esslöffel des Tom Kha Gai Suds in die Pfanne geben, kurz aufkochen lassen, mit Piment d'Espelette abschmecken. Zum Schluss ebenfalls in die Suppe als Einlage geben.

Für die Garnitur:

Frühlingszwiebel putzen und klein schneiden. Koriander und Minze abbrausen und trockenwedeln. Frühlingszwiebel, Koriander und Minze als Garnitur verwenden.

Die Gemüse-Einlage in eine Schale geben, das Rehfilet tranchieren und ebenfalls in die Schale geben. Die Suppe mit einem Stabmixer aufschäumen und in die Schale gießen. Mit Frühlingszwiebel, Koriander und Minze garnieren und servieren.

Helga Schneider am 28. Dezember 2021