

# Thai-Kokos-Suppe, Entenbrust, Austernpilze, Sesam-Gebäck

**Für zwei Personen**

**Für die Suppe:**

|                            |                         |                             |
|----------------------------|-------------------------|-----------------------------|
| 400 g Entenbrust           | 1 rote Peperoni         | 2 Stängel Frühlingszwiebeln |
| 300 g frische Austernpilze | 1 Knoblauchzehe         | 1 Zitrone                   |
| 1 rote Zwiebel             | 3 Zweige Thai Basilikum | 250 ml Kokosmilch           |
| 200 ml Geflügelfond        | 50 ml Fischsauce        | Rapsöl                      |

**Für das Sesam-Gebäck:**

|            |                      |                |
|------------|----------------------|----------------|
| 100 g Mehl | 25 g schwarzer Sesam | 2 g Backpulver |
| Salz       | Öl                   |                |

**Für die Suppe:**

Die Entenbrust waschen und trockentupfen. Die Haut abziehen und in feine Streifen schneiden. Peperoni längs halbieren und die Hälfte entkernen und in dünne Streifen schneiden.

Frühlingszwiebeln putzen, von den Enden befreien und in Ringe schneiden. Austernpilze putzen und in Streifen schneiden. Thai-Basilikum abbrausen, trockenwedeln und in feine Streifen schneiden. Einen Zweig zur Seite legen. Knoblauch abziehen, in feine Scheiben schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

In derselben Pfanne nun Knoblauch- und Frühlingszwiebelscheiben mit den Peperoni vermengen und andünsten. 30 ml Fischsauce hinzufügen.

Kokosmilch mit Austernpilzen, Geflügelfond und gebratenem Entenfleisch dazugeben. Mit Zitronenabrieb verfeinern. Das Ganze bei mittlerer Hitze 5 Minuten köcheln, ein Teil des Basilikums zugeben. Die Haut der Entenbrust zum Schluss würfeln, ohne Öl braten und die Suppe damit garnieren.

Für die Schärfe ein Schälchen mit einem Chili-Dip zubereiten. Dafür die andere Peperonihälfte in Ringe schneiden. Zwiebel abziehen und würfeln. Den übrigen Zweig Thaibasilikum in Streifen schneiden. Mit 20 ml Fischsauce vermengen.

**Für das Sesam-Gebäck:**

Das Mehl mit Backpulver, Salz und Sesam vermengen. 75 ml Wasser zugeben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 6 mm dick ausrollen und mit einem scharfen Messer Plätzchen ausschneiden.

Das Öl in einem großen Topf auf 180 Grad erhitzen. Die Plätzchen portionsweise vorsichtig ins Öl geben und goldbraun frittieren.

Mit einem Schaumlöffel aus dem Öl nehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Gabriele vom Orde am 02. Juli 2019