# Garnelen-Süppchen mit Nudeln und Garnelen-Wan-Tan

| | | |
|---|---|---|
| **Für zwei Personen** | | |
| **Für die Nudeln:** | | |
| 2 Eier | 250 g Hartweizengrieß | 1 EL Olivenöl |
| 1 TL Salz | | |
| **Für die Garnelen:** | | |
| 10 Riesengarnelen | 4 Wan-Tan-Blätter | 3 cm Ingwer |
| 2 TL Mirin | 2 TL Sojasauce | 2 TL Fischsauce |
| Salz | Pfeffer | |
| **Für die Suppe:** | | |
| 50 g Prinzessbohnen | 1 Karotte | $\frac{1}{2}$ Salatgurke |
| 2 Knoblauchzehen | 500 ml Geflügelfond | 2 TL Fischsauce |
| **Für die Garnitur:** | | |
| 1 rote Chilischote | 3 Zweige Koriander | |

**Für die Nudeln:**
Den Hartweizengrieß in eine Schüssel geben und eine Mulde in die Mitte drücken. Eier, Öl und Salz hineingeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie einschlagen und einige Minuten in den Kühlschrank legen.
Reichlich Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen.
Nudelteig mit einem Nudelholz sehr dünn ausrollen und anschließend in dünne Bandnudeln schneiden. Anschließend die Nudeln im kochenden Wasser etwa 3 Minuten al dente garen, abgießen und später in die fertige Suppe geben.
**Für die Garnelen-Wan-Tans:**
Ingwer schälen und reiben. Ingwer, Mirin, Sojasauce und Fischsauce vermengen. Garnelen putzen, ggf. entdarmen und mit Salz und Pfeffer würzen. In die Marinade geben und ziehen lassen. Die Hälfte der Garnelen aus der Marinade nehmen, sehr klein schneiden und zu kleinen Klößchen formen. Restliche Garnelen in Marinade für den späteren Gebrauch beiseitestellen.
Wan-Tan-Blätter auslegen und mittig die Garnelen-Füllung platzieren.
Wan-Tans fest verschließen und im heißen Fett knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und separat zur Suppe servieren.
**Für die Suppe:**
Karotte schälen und in feine Julienne schneiden. Gurke ebenfalls schälen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in feine Streifen schneiden. Bohnen putzen und der Länge nach halbieren. Geflügelfond in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Knoblauch abziehen und pressen und zum Fond geben. Suppe mit Fischsauce würzen.
Übrig gebliebene Garnelen mitsamt Marinade in die Suppe geben und bei niedriger Temperatur ca. 2-3 Minuten köcheln lassen. Anschließend Karotten-, Gurken und Bohnenstreifen hinzugeben und für weitere 2-3 Minuten köcheln lassen.
**Für die Garnitur:**
Chilischote waschen, trockentupfen und klein schneiden. Koriander abbrausen und trockenwedeln. Suppe mit Chili und Koriander garnieren.
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mandy Kalfa am 01. September 2020