

Tom Kha Gai und Som Tam

Für zwei Personen

Für die Suppe:

2 Hähnchenbrustfilets, à 130-150 g	200 g braune Champignons	10 Mini-Pflaumentomaten
$\frac{1}{2}$ Gemüsezwiebel	1 rote Chilischote	3 cm Ingwer
3 cm Galgant	1 Limette	400 ml Kokosmilch
$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	3 St. Zitronengras	5 Kaffir-Limettenblätter
1 TL brauner Zucker	1 TL Salz	

Für den Salat:

1 grüne unreife Papaya, ca. 500 g	6 Schlangenbohnen	1 Karotte
8 Kirschtomaten	2 Knoblauchzehen	1-2 rote Chilischoten
2 Limetten	3 EL Fischsauce	50 g naturbel. Erdnüsse
$\frac{1}{2}$ EL brauner Zucker		

Für die Suppe:

Die Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Zwiebel abziehen und in grobe Stücke schneiden.

Champignons putzen und ebenfalls in Stücke schneiden. Chilischote der Länge nach halbieren und von den Scheidewänden und Kernen befreien, dann in feine Ringe schneiden.

Zitronengras von den holzigen Blättern und Enden befreien und ebenfalls in grobe Stücke schneiden. Mit einem Fleischklopfer zerdrücken. Galgant und Ingwer in grobe Stücke schneiden und zusammen mit dem Zitronengras in einen Gewürzball geben. Limette halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Hähnchenstreifen, Zwiebel, Champignons, Chilischote, Limettensaft, Kaffir-Limettenblätter, Zucker, Salz, Kokosmilch sowie den gefüllten Gewürzball in einen Topf geben und alles kurz aufkochen lassen. Tomaten waschen, trockentupfen, halbieren und in die Suppe geben. Den Topf vom Herd nehmen und die Suppe weitere 3-4 Minuten ziehen lassen. Gewürzball entfernen und die Suppe in Schüsseln anrichten. Koriander abbrausen, trocken wedeln und die Blättchen zerrupft über die Suppe geben.

Für den Salat:

Papaya längs halbieren und die kleinen weißen Kerne entfernen. Papaya und Karotte schälen, mit dem Julienne Schneider in feine Streifen schneiden.

Knoblauch mit dem Messerrücken feste andrücken, dann schälen.

Tomaten waschen und halbieren. Chilischoten waschen, Stielenden entfernen und in Streifen schneiden. Schlangenbohnen waschen und in ca. 3-4 cm lange Stücke schneiden. Alles in einem großen Mörser oder in eine große Schüssel geben und mit dem Mörser-Schlegel andrücken.

Limetten vierteln. Limettensaft in den Mörser/Schüssel auspressen, die zerdrückten Limettenviertel auch zugeben. Fischsauce und braunen Zucker zufügen. Papaya- und Karottenstreifen zugeben und alles gut durchmischen. Die Hälfte der Erdnüsse untermischen. Wenn möglich 30 Minuten ziehen lassen. Restlichen Erdnüssen fein hacken und Salat damit garnieren.

Carolin Mayr am 30. August 2022