

Tom Kha Gai mit Käse-Blätterteig-Stange

Für zwei Personen

Für die Suppe:

80 g Hühnerbrust	50 g Weißkohl	1 kleine Karotte
200 g geschälte Strohpilze	1 Limette, davon Saft	½-1 getrock. Thai-Chilischoten
3 Scheiben Galgant	½ - 1 EL rote Thai-Currypaste	360 ml Geflügelfond
210 ml Kokosmilch	3 EL Fischsauce	2 Stangen Zitronengras
1 Bund Koriander	4 getrock. Kaffir-Limettenblätter	gemahlener Galgantpulver
Salz		

Für die Blätterteigstange:

1 Pack Blätterteig	10 g Edamer am Stück	Salz
--------------------	----------------------	------

Für die Suppe:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Karotte waschen, trockentupfen, vom Ende befreien, schälen und klein schneiden. Galgant in Scheiben schneiden. Zitronengras waschen, trockentupfen und anklopfen.

Geflügelfond mit Zitronengras, Kaffir-Limettenblätter, Karotte, Chilischoten und Galgant in einem Topf zum Köcheln bringen.

Fleisch waschen, trockentupfen und in Würfel schneiden. Pilze abgießen.

Fleisch und Pilze zum Sud geben. Limette halbieren, den Saft auspressen und auffangen. Fischsauce, Limettensaft, Kokosmilch und Currypaste einrühren. Mit Salz und Galgantpulver würzen.

Alles für 10-15 Minuten auf leichter Stufe köcheln.

Weißkohl waschen, abtropfen, klein würfeln, hinzugeben und für 2-3 Minuten mitkochen.

Suppe vor dem Servieren mit Koriander garnieren.

Für die Blätterteigstange:

Blätterteig auf einem Backpapier ausrollen und in Streifen schneiden.

Edamer reiben und Teig damit bestreuen, dann leicht salzen. Zu Spiralen formen und schließlich ca. 15 Minuten im vorgeheizten Ofen goldgelb backen.

Mario Mysiak am 29. August 2023