

Tom Kha Gai

Für zwei Personen

Für die Suppe:

300 g Hähnchenbrust	1 Brokkoli	8 braune Champignons
1 Karotte	1 Frühlingszwiebeln	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	20 g Ingwer	1 rote Thai-Chilischote
1 Zitronengras	1 Limette, davon Saft	800 ml Kokosmilch
200 ml Hühnerfond	1 EL helle Sojasauce	1 TL Fischsauce
2 EL Tom Yum-Paste	1 TL rote Currypaste	4 Zweige Koriander
2 EL Kokosöl		

Für die Suppe:

Das Fleisch in feine Streifen scheiden. Brokkoli waschen, in Röschen teilen und den Stiel fein hacken. Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Ingwer schälen und reiben. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Karotte schälen und in Scheiben schneiden.

In einem Topf Zwiebel, Ingwer und Knoblauch in Kokosöl anschwitzen, Tom Yum und Currypaste hinzufügen und kurz mitbraten. Hähnchen, Karotten und Brokkoli-Stiel hinzugeben und kurz anbraten, damit sich die Würzpasten gut verteilen. Mit Hühnerfond ablöschen und Kokosmilch einrühren. Zitronengras mit dem Messerrücken leicht anklopfen und in 3 Teile schneiden. Chilischote anschneiden. Zitronengras und Chili in die Suppe geben und kurz vorm Servieren wieder aus der Suppe nehmen.

Brokkoli und Champignons mit in den Topf geben. Alles gut 7-10 Minuten kochen. Suppe mit Soja- und Fischsauce würzen. Limette halbieren und auspressen. Koriander fein hacken. Frühlingszwiebel putzen und in Ringe schneiden. Suppe mit 1 EL Limettensaft abschmecken und mit Frühlingszwiebeln und Koriander garnieren.

Michael Damast am 05. September 2023