

Asia-Suppe mit Pak Choi und Shiitake

Für 4 Personen

2 kleine Baby-Pak Choi	200 g Shiitake	½ Stange Lauch (das Weiße)
1 Stange Zitronengras	1 Stk. Ingwer	4 Kaffir-Limettenblätter
1 rote Chilischote	1 l Gemüsefond	1 Limette
4 Zweige Koriander	4 Zweige Thaibasilikum	Spritzer helle Sojasauce
Salz	4 EL Cashewkerne	2-3 Spritzer geröst. Sesamöl

Gemüsefond erhitzen. Fasern vom Zitronengras mit dem Messerrücken aufbrechen, Chili zerteilen, Ingwer in Scheiben schneiden und alles zusammen zum Aromatisieren mit den Limettenblättern in die Brühe geben, alles für wenige Minuten ziehen lassen.

Shiitake putzen und vom harten Stiel befreien, in Stücke schneiden.

Pak Choi halbieren, vom Strunk befreien und mundgerecht in Streifen, Lauch in halbe Ringe schneiden.

Dann Shiitake und Lauch in die Suppe geben, für einige Minuten sanft kochen, zum Schluss den Pak Choi hinzufügen und noch 1 Minute kochen.

Dabei die Suppe mit wenig Sojasauce und einigen Tropfen geröstetem Sesamöl abschmecken, evtl. mit etwas Salz nachwürzen.

Parallel Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett sanft rösten.

Zitronengras und Limettenblätter aus der Suppe entfernen, Koriander grün und Thai-Basilikum in Streifen schneiden, in die Suppe geben, mit einigen Spritzern Limettensaft abschmecken, in Suppenschalen anrichten und mit den Cashews garnieren.

Björn Freitag am 08. Oktober 2022