

Tom Kha Gai

Für 2 Personen:

1 Hähnchenbrust	1 Ingwer	2 Stange Zitronengras
1 Limette, (Schale, Saft)	1 Chilischote	3 Kaffir
Limettenblätter	1/2 Aubergine	5 Champignons
2 Stangen Frühlingslauch	1 TL rote Currypaste	1 Spur Fischsauce
600 ml Kokosmilch	300 ml Brühe	1 Pak Choi

Die Hähnchenbrust in dünne Scheiben schneiden.

Den Ingwer in 2 dickere Scheiben schneiden.

Das Zitronengras anschlagen und halbieren.

Die Aubergine schälen und in Stücke schneiden.

Die Champignons vierteln.

Das Frühlingslauch in längere Stücke schneiden.

Pak Choi in grobe Stücke schneiden.

Bratöl in einem Topf erhitzen. Ingwer, Zitronengras, Chili, Kaffir Limettenblätter und Limettenschale für ca. 2 Minuten darin anbraten.

In der Zwischenzeit das Hähnchenbrustfilet schneiden.

Currypaste in den Topf geben, mit den Aromaten vermengen und kurz anrösten. Dann Hähnchenbrust und Gemüse ebenfalls mit in den Topf geben, alles vermengen und für weitere 2 Minuten braten.

Anschließend mit Salz würzen und mit Brühe und Kokosmilch auffüllen. Mit Fischsauce verfeinern, alles einmal umrühren und bei mittlerer Hitze mit geschlossenem Deckel für ca. 10 Minuten kochen.

Den Pak Choi in die Suppe geben und ca. 1 Minute darin garen. Suppe in Schüsseln anrichten, mit Limettensaft beträufeln und mit Koriander garnieren.

Steffen Henssler am 15. Februar 2022