

Thai-Basilikum-Suppe mit scharfem Gemüse

Für 4 Personen:

Für die Suppe:

1 Lauchzwiebel	1 Knoblauchzehe	3 EL neutrales Pflanzenöl
3 EL Kokosraspel	1 EL Weizenmehl	500 ml Kokosmilch
300 ml Geflügelbrühe	1 EL brauner Zucker	1 Stängel Zitronengras
2 kleine rote Chilischoten	3 Kaffir-Limettenblätter	1 Bund Thai-Basilikum
Salz	Pfeffer	

Für das Gemüse:

100 g Karotten	100 g Lauch	100 g Staudensellerie
1 Knoblauchzehe	1 EL neutrales Pflanzenöl	1 EL gehackter Ingwer
1 EL Mango-Chutney	5 EL süße Chilisaucе	Salz, Pfeffer

Fertigstellen:

1 Bund Thai-Basilikum	frischer Koriander
-----------------------	--------------------

Für die Suppe:

Die Lauchzwiebel waschen, putzen und in Ringe schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und in Scheiben schneiden.

Das Pflanzenöl in einem großen Topf erhitzen. Die Lauchzwiebeln, den Knoblauch und die Kokosraspel darin anbraten. Das Weizenmehl darüber stäuben, kurz verrühren und mit der Kokosmilch und der Geflügelbrühe aufgießen. Den Palm -Zucker darüber streuen.

Das Zitronengras putzen, dann klopfen, bis die Fasern etwas gequetscht sind. Das Zitronengras in etwa 3 cm große Stücke schneiden und in die Suppe geben. Die ganzen Chilischoten und die Kaffir- Limettenblätter dazugeben und die Flüssigkeit einmal aufkochen. Die Temperatur reduzieren und die Suppe 10 Minuten ziehen lassen.

Scharfes Gemüse:

Die Karotte schälen. Den Lauch und den Staudensellerie putzen. Das Gemüse in dünne Stifte schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken.

Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Gemüsestifte, den Ingwer und den Knoblauch darin anbraten. Das Mango-Chutney und die Chilisaucе unterrühren und das Gemüse mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Fertigstellen:

Das Thai-Basilikum waschen, die Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden. Die Gewürze aus der Suppe nehmen. Das Basilikum zugeben und die Suppe mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Die Suppe nicht mehr kochen lassen.

Anrichten:

Die Suppe mit dem Pürierstab schaumig mixen und auf 4 tiefen Suppenschalen verteilen. Das scharfe Gemüse dazugeben und die Suppe mit grob gehacktem Koriander garnieren.

Christian Henze am 18. Mai 2018