

Das heiße Schwimmduett

Zubereitungszeit:

ca. 30 - 45 Minuten

Zutaten für 4 Personen

750 ml Gemüse- oder Hühnerbrühe,
4-8 Stk Garnelen (je nach Größe)
1-2 Stk Hühnerfilet (nach Größe)
125 g in Scheiben geschnittene
Strohpilze oder Austernpilze
2 Stk Frühlingszwiebeln in grobe
Scheiben geschnitten
1 TL schwarze Chilipaste
3 EL Fischsauce
3 EL Limettensaft
2 Stangen Zitronengras diagonal
geschnitten oder fein gerieben
5 Kaffir-Limettenblätter (od. Schale)
3 Scheiben Galgant
Thai Chili (od. normaler)
frischer Koriander nach Belieben
Kokosmilch (od. Sahne) je nach
Geschmack



Zubereitung:

Die Brühe mit den Frühlingszwiebeln, Zitronengras, Limettenblätter und Galgant zum Kochen bringen und einige Minuten köcheln lassen, damit sich das Aroma entfaltet. Kokosmilch (nach Belieben) dazugeben und noch einmal sehr kurz aufkochen lassen.

Dann die Pilze, Hühnerfilet und die Garnelen hinzugeben und so lange kochen, bis die Garnelen und Hühnerfilet gar sind.

Tipp: Die Garnelen sollten nicht länger wie 2-3 Minuten mitkochen. Bleiben so etwas „saftiger“. Je nach Geschmack !!

Kurz vor Schluss die Chilipaste und die Fischsauce hinzufügen und abschließend mit dem Limettensaft, frischem Koriander und Thai-Chilis (fein gehackt) würzen.

Tipp

Evtl. die Garnelen schon vor dem Zugeben in die Suppe schälen. Je nach Gäste 😊

Etwas Frühlingszwiebel, Koriander und frische Limettenblätter zu garnieren verwenden.

Weinempfehlung:

Welsch Riesling – Rohrhofer, so kalt wie möglich

Kochabend:

14. Jun, 2017 / Vogesen und Milles