

Zitronengrassuppe mit Garnelen - thailändischer Art



Für 2 Personen

3 Stangen	Lemongras
6	Kaffirlimettenblätter
2	Kräutersaitlinge (oder sonstige Pilze, ca. 200 g)
1 rote	Zwiebel
3	Knoblauchzehen
1	Ingwer, walnussgroß
½ TL	Galgantpulver
1 Dose	Kokosmilch
4 EL	Sojasoße
½ EL	Chilipaste oder Chiliöl
	Steinsalz und Black Salt
1	Zitrone
8	Kingprawns



Lemongras waschen, Wurzelstrunk abschneiden und äußere Blätter entfernen, in zwei Stücke schneiden. Den unteren dickeren Teil mit einem Mörser flach quetschen, damit das Aroma austritt. Von den Kaffirlimettenblättern die innere Blattfaser entfernen und klein zupfen. Kräuterseitlinge in grobe Stücke schneiden, Knoblauch mit dem Messerrücken quetschen und Ingwer klein schneiden, Zwiebel würfeln.

1 ½ l Wasser mit Lemongras, Kaffirlimettenblätter, Zwiebel, Ingwer, Knoblauch und Galgant in einen Topf geben und aufkochen. Pilze dazugeben und ca. 10 Minuten weiterköcheln lassen. Salz, Sojasoße und Chiliöl dazugeben.

© Maria Käser-Aunkofer

AMITA GmbH, Kulmbacher Str. 6, 93057 Regensburg, www.amita.gmbh, info@amita.gmbh 1



King Prawns waschen und Darmfaden entfernen. Sie können geschält oder ungeschält zur Suppe gegeben werden, je nach Wunsch. Ungeschält verlängert sich die Kochzeit um ein paar Minuten.

King Prawns zur Suppe geben und ca. 5 - 10 Minuten (je nach Größe und ungeschält/geschält. Wenn sich die Prawns zusammenrollen und schön rot sind, sind sie fertig) in der Suppe fertigkochen.

Die Dose Kokosmilch öffnen und vorsichtig die Creme herauslöffeln. Das überschüssige Wasser wegschütten. Creme in die Suppe einrühren und mit dem Saft von einer Zitrone abschmecken.

Wenn vorhanden, über die fertige Suppe gehackte Korianderblätter streuen.

Kaffirlimettenblätter gibt es im Asialaden in der Kühltheke.

Ich habe mir bei Rühleman's eine Kaffirlimettenpflanze gekauft, die mich jetzt bereits seit fast 4 Jahren immer mit frischen Blättern erfreut. Sie ist eine schön anzuschauende Zimmerpflanze. Im Sommer stelle ich sie in den Garten und überwintern darf sie im Kochstudio.

Es wird vermutlich noch Sud übrigbleiben. Den nutze ich am nächsten Tag zum Kochen für z.B. selbstgemachte Jiao Zi (=chinesische Teigtaschen). Oder als Grundlage für eine Reissuppe.