

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Kokosmilchsuppe mit Huhn (“Tom Kha Kai ”)

Koch: Kris Steppe

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Paste

- 2 g Korianderwurzel
- 4 g Zitronengras
- 7 g Galgantwurzel
- 10 g Schalotten

Für die Suppe

- 120 g Hühnerfond
- 10 g Zitronengras
- 8 g Galgantwurzel
- 2 g Kaffir-Limettenblätter
- 250 g Kokosmilch
- 200 g Hühnerbrust
- 80 g Reisstrohpilz
- 4 g Chilischoten
- 1½ EL Fischsauce
- ½ EL Tamarindensaft

Quelle: ORF extra

- 1½ EL Limettensaft
- 1½ EL Kristallzucker
- ¼ TL Salz
- ½ TL Chili-Öl oder Chiliflocken

Für die Garnitur

- frische Korianderblätter

Zubereitung

1. Für die Paste zuerst die Korianderwurzel, das Zitronengras, die Galgantwurzel und die Schalotten in kleine Würfel schneiden und diese mit einem Stößel in einem Mörser zu einer cremigen Paste verarbeiten.
2. Für die Suppe den Hühnerfond in einem großen Topf erhitzen, das angedrückte und grob geschnittene Zitronengras, die in dünne Scheiben geschnittene Galgantwurzel und die mit den Händen zerdrückten Kaffir-Limettenblätter in den Fond geben und köcheln lassen, bis ein feines Aroma zu riechen ist.
3. Nun mit der Kokosmilch aufgießen, dann die zuvor hergestellte Paste beigeben, diese in der Flüssigkeit auflösen und die Suppe wieder zum Kochen bringen. Die in feine Streifen geschnittene Hühnerbrust und die in Stücke geschnittenen Pilze in die Suppe geben und alles einige Minuten sammern lassen, bis das Huhn halb gar ist.
4. Die Fischsauce, den Kristallzucker, das Salz, den Tamarindensaft, den Limettensaft und die feingehackte Chilischote beigeben, gut umrühren, den Topf vom Herd nehmen und die Suppe einige Minuten ziehen lassen (das Huhn zieht nach und wird gar, bleibt aber saftig und wird nicht zu trocken).
5. Zum Schluss ein paar Tropfen Chili-Öl oder ein paar Chiliflocken in die Tom Kha Kai geben, die Suppe in einem tiefen Teller anrichten und mit frischen Korianderblättern garnieren.