

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Tom Kha Gai (Thailändische Kokos Suppe)

Koch: Kai Lindner

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Basis

- 4 Stangen Zitronengras
- 2 Stück Galangal (Galgant)
- 1 Zwiebel
- 1 EL rote Currypaste
- 4 Kaffir-Limettenblätter
- 1 l Hühnerfond
- 1 l Kokosmilch
- 100 ml Fischsauce
- 50 ml frischer Limettensaft
- Sesamöl

Für die Einlage

- zwei Handvoll gezupftes Hühnerfleisch vom Suppenhuhn
- eine Handvoll Shiitakepilze
- 1 Stange Junglauch
- 1 Chilischote

Für die Garnitur

frische Korianderblätter

Zubereitung

1. Für die Basis der Suppe zuerst das Zitronengras mit dem Messerrücken leicht andrücken und in feine Streifen schneiden. Den Galangal schälen und ebenfalls in feine Scheiben oder Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden.
2. Anschließend etwas Sesamöl in einem großen Topf erhitzen und Zitronengras, Galangal sowie die Zwiebel bei mittlerer Hitze langsam anschwitzen, damit sich die ätherischen Öle und Aromen optimal entfalten können. Danach die rote Currypaste hinzufügen und unter ständigem Rühren kurz mitrösten.
3. Nun mit dem Hühnerfond aufgießen, die Kaffir-Limettenblätter hinzufügen und die Suppe bei niedriger Hitze 30 Minuten köcheln lassen.
4. Anschließend die Kokosmilch einrühren und die Suppe mit Fischsauce sowie frisch gepresstem Limettensaft abschmecken. Noch einmal kurz aufkochen lassen und anschließend durch ein feines Sieb passieren.
5. Für die Einlage die Shiitakepilze putzen und je nach Größe halbieren oder in Scheiben schneiden. Den Junglauch in feine Ringe und die Chilischote in feine Scheiben schneiden. Die Shiitakepilze kurz in der heißen Suppe erwärmen und gemeinsam mit dem gezupften Hühnerfleisch in Schüsseln verteilen. Die heiße Kokossuppe über die Einlage gießen und die Aromen nochmals kurz verbinden lassen.
6. Zum Schluss die Tom Kha Gai mit fein geschnittenem Junglauch, frischem Chili und Korianderblättern garnieren.