

TOM YAM PLA

TOM YAM PLA

Nein, hier ist nicht die Katze über die Tastatur gehüpft – das nennt sich wirklich so! Tom Yam Pla ist eine typische thailändische Suppe. Es ist eine klare Suppe, sie sehr scharf und mit Fisch. Habe ich auch super lecker und in 10 Minuten fertig erwähnt?



Zutaten für 2 Vorsuppen oder 1 Hauptspeise:

1 Lachsfilet (100g)

1 voller TL Tamarinden-Paste

6 Limettenblätter

2 kleine rote Chilischoten

3 EL Fischsauce

1 L Gemüsebouillon (oder leichte Brühe)

1 Zitronengrasstängel

4 cm Galgant

etwas frischer Koriander

oder wer keinen Koriander mag: frische Petersilie

Zubereitung:

Schneller geht es kaum. Ich gebe die Gemüsebouillon zusammen mit den Limettenblättern, der Fischsauce und der Tamarindenpaste in einen Topf und bringe das Süppchen zum kochen. Während es heiß wird halbiere ich den Zitronengrasstängel der Länge nach, dann schneide ich den Galgant in dünne Scheiben und die Chilis in feine Ringe und gebe alles mit dazu. So lasse ich das Süppchen ca. 8 Minuten kochen. Es duftet jetzt bereits wunderbar würzig.

Dann schneide ich das Lachsfilet in ca. 1cm breite Streifen und gebe diese für 1 Minute in das köchelnde Süppchen. Die Zeit nutze ich um den Koriander fein zu hacken.

Dann wird die Suppe aufgetan und etwas vom frischen Koriander darüber gegeben.

Das Fernweh beginnt beim ersten Löffel...

Lasst es euch schmecken!

Dieses Rezept ist dabei beim Foodina Blog-Event