


CURRY-ZITRONENGRAS SUPPE MIT HÄHNCHEN

CURRY-ZITRONENGRAS SUPPE MIT HÄHNCHEN

Ob es nun die beste Idee ist ausgerechnet eine Suppe für mein Event zu kochen ist fraglich, Suppen zu fotografieren ist definitiv nicht meine Königsdisziplin. Aber dieses Rezept klingt schon interessant, vor allem weil es so einfach ist... und auch ein Süppchen hat das Recht auf ein Foto. Nämlich - Jawohl! Das Rezept ist, wie schon der Ofen-Kabeljau mit der Chili-Vinaigrette, aus dem Kochbuch von Nelson Müller, *Meine Rezepte für Body and Soul*  - diesem Buch fehlen wirklich viele Fotos. Lecker ist sie auf jeden Fall geworden, das Rezept selbst ist für die Suppe ohne Hähnchen, Nelson schlägt aber als „Gourmet Tip“ verschiedene Einlagen vor, darunter auch Geflügel. Passend zur Suppe habe ich noch Erdnussbutter-Brötchen gebacken.



Zutaten für 2 Personen:

1 Schalotte

1 Knoblauchzehe

4 Stängel Zitronengras

1 Frühlingszwiebel (habe ich weggelassen)

1 daumengroßes Stück Ingwer (hatte ich nicht, bei mir Galgant)

Erdnussöl

1 EL brauner Zucker

1 EL gelbe Thai-Currypaste

1 TL Tamarindenpaste

500 ml Geflügelfond (im Original 300 ml)

400 ml Kokosmilch (im Original 300 ml)

3 EL Sojasauce

2 Limettenblätter (im Original 1 Limettenblatt)

Optional:

1 Hähnchenbrustfilet

2-3 EL Limettensaft

etwas Thai-Basilikum

Zubereitung:

Ich schäle die Schalotte, den Knoblauch und den Galgant und schneide alles in dünne Scheiben. Da muss man nicht zu penibel sein, das wird später alles durch ein Sieb passiert. Wer eine Frühlingszwiebel verwendet schneidet die gleich mit in Ringe. Das Zitronengras zerstoße ich mit dem Fleischklopfer.

Dann schwitze ich die Schalotte mit dem Knoblauch im Erdnussöl an und gebe den Zucker dazu. Bei niedriger Hitze (hier Stufe 3 von 9) umrühren und Zitronengras, Galgant und ggf. die Frühlingszwiebel dazu geben. Currypaste und Tamarindenpaste zufügen und alles zusammen kurz andünsten damit die Gewürze ihre Aromen entfalten können. Mit 1 EL Currypaste wird die Suppe übrigens recht scharf, was ich persönlich ja sehr gerne mag – wer aber nicht ganz so scharf isst sollte etwas weniger Paste nehmen, Bessere Hälfte fand es gerade so noch ok.

Die Gewürze mit Geflügelfond und Kokosmilch ablöschen. Die Hitze wieder erhöhen und das Ganze kurz aufkochen lassen. Mit Sojasauce und einer Prise Salz würzen und die Limettenblätter dazu geben. Ich lege jetzt das Hähnchenbrustfilet am Stück in die köchelnde Suppe.



Die Suppe etwas einkochen lassen, die vorgeschlagenen „auf 2/3“ erscheinen mir aber etwas viel. Ich lasse das Süppchen einfach 15 Minuten mit schräg aufgelegtem Deckel köcheln.

Das Hähnchenbrustfilet aus dem Topf nehmen und beiseite legen. Die Suppe nach und nach durch ein Sieb passieren. Die Gewürze können weg. Wenn die komplette Suppe gesiebt wurde kommt sie zurück in den Topf.



Das Hähnchenbrustfilet schneide ich in kleine Stücken – Vorsicht heiß!



Dann gebe ich das Hähnchen zurück in die Suppe. Die wird nochmal abgeschmeckt und mit etwas Limettensaft verfeinert. So kann sie serviert werden.

Ich gebe in jedes Schüsselchen noch 3-4 Blätter Thai-Basilikum, Nelson schlägt auch Koriander vor. Dazu gibt es bei mir etwas Brot / Erdnussbutter-Brötchen.

So schlecht ist das Foto am Ende gar nicht geworden (finde ich zumindest).



Lasst es euch schmecken!

