

TOM KHA GUNG

TOM KHA GUNG

„Wir bloggen uns um die Welt“ – das hat sich die liebe Sarah vom Knusperstübchen auch für dieses Jahr wieder vorgenommen und zahlreiche Blogger haben sich ihr angeschlossen.



Bei Tinas Tausendschön ging es vor ein paar Tagen nach Dänemark – Sarah hat uns nach Belgien entführt und ich nehme euch heute mit nach Thailand. Das erste Rezept das ich vor mehr als 3 Jahren in die weiten des Internets geschickt habe war meine Tom Kha Gai. Ich liebe Tom Kha Gai einfach – diese Aromen, das Zitronengras, die Kokosmilch – und das Ganze ist auch noch so einfach! Als wir 2011 in Thailand waren gab es jeden Tag eine Suppe – oft als Vorspeise, manchmal auch Mittags... ich hätte am liebsten darin gebadet. Somit erklärt es sich ja praktisch von selbst warum ich euch heute dieses Süsschen serviere.



Zutaten für 4 Personen:

300g Black Tiger Prawns (oder andere Garnelen)

200g Pilze – hier Kräuterseitlinge, sonst Austernpilze oder Champignons

2 Stangen Zitronengras

Zitronenblätter – je nach Größe 4-8 Stück

2 Limetten (oder 6 EL Limettensaft)

1 Daumen großes Stück Galgant

6 EL Fischsauce

2 kleine rote Chilischoten

400ml Kokosmilch

500ml klare Gemüsebrühe

1 kleines Bund Koriandergrün

Optional:

1 Hand voll Mangold – hat hier wunderbar gepasst

Zubereitung:

Die Kokosmilch und die Gemüsebrühe zusammen in den Topf geben. Das Zitronengras längst spalten und zusammen mit den Limettenblättern dazu geben. Aufkochen und den klein gewürfelte Galgant und die fein gehackte Chili zufügen. 10 Minuten köcheln lassen – in dieser Zeit schäle ich die Garnelen und entferne den Darm.



Die Pilze in sehr dünne Scheiben schneiden, den Mangold klein zupfen. Beides in die Suppe geben und bei kleiner Hitze 5 Minuten ziehen lassen. Die Suppe mit Fischsauce und Limettensaft abschmecken. Dann den Topf vom Herd nehmen und die vorbereiteten Garnelen für 2 Minuten in der heißen Suppe garen lassen.



In passenden Schälchen anrichten. Ich stelle den klein gehackten Koriander in einem extra Schälchen auf den Tisch – wer möchte kann ihn sich über die Suppe streuen.

Wer möchte ein Schälchen?



Und weil ich damals noch keine Reiseberichte geschrieben habe gibt es hier einen kleinen kulinarischen Rückblick: Suppen, Suppen und noch mehr Suppen...



... mein Favorit in der Kategorie Abenteuerfood: getrocknete Sepia, über dem Kohlegrill erhitzt und dann durch eine Walze gezogen – sehr lecker, solltet ihr unbedingt probieren!



Und das Übliche mit großen Krebsen, frischem Fisch, Insekten zum Snacken und allem was sonst noch so auf dem Teller gelandet ist:



Da bekommt man sofort wieder Fernweh...

