

Tom kha gai mit Käsestange

Für zwei Personen

Für die Tom Ka Gai:

250 g Hähnchenbrustfilet	200 g weiße Champignons	$\frac{1}{2}$ Stange Zitronengras
1 Limette	25 g Galgantwurzel	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	3 Kaffir-Limettenblätter	400 ml Kokosmilch
150 ml Hühnerfond	1 Chilischote	1 Bund Koriandergrün
20 g Mungosprossen	1 TL rote Currypaste	4 EL helle Sojasauce
3 EL asiatische Fischsauce	2 EL Rapsöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für die Käsestangen:

300 g Blätterteig	3 Eier	80 g Appenzeller
1 TL edelsüßes Paprikapulver	2 EL Sesamsaat	grobes Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 220 Grad Ober-und Unterhitze vorheizen.

Für die Käsestangen den Blätterteig entrollen. Die Eier trennen und den Teig mit einem Teil des Eigelbs bestreichen. Die Eiweiße können anderweitig verwendet werden. Den Käse gleichmäßig über den Teig reiben. Anschließend mit Paprikapulver und Pfeffer würzen und die zweite Teighälfte darüber klappen. Mit einem Nudelholz den Teig flach rollen.

Den Teig in ein Zentimeter breite Streifen schneiden und diese spiralförmig drehen. Die Spiralen mit dem restlichen Eigelb bestreichen und mit der Sesamsaat und dem groben Salz bestreichen. Anschließend die Stangen auf ein Backblech mit Backpapier geben. Die Käsestangen für 15 Minuten im Backofen knusprig backen. Anschließend auf einem Gitter auskühlen lassen.

Für die Hähnchenbrust eine Pfanne mit dem Rapsöl bei mittlerer Hitze vorbereiten.

Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Den Galgant schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Champignons putzen und grob würfeln. Eine halbe Stange Zitronengras der Länge nach halbieren. Die Chilischote waschen, trocken tupfen, halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien.

Den Koriander waschen, trocken tupfen, die Spitzen abtrennen und für die Garnitur beiseitelegen. Den Rest mit den Stielen fein hacken. Die Mungosprossen waschen, trockentupfen und zum Garnieren beiseitelegen.

Die Hähnchenbrust waschen und trockentupfen. Anschließend das Fleisch in der Pfanne anbraten und die Zwiebeln und den Knoblauch kurz mitbraten. Zwischenzeitlich die Kokosmilch und den Hühnerfond in einen hohen Topf geben und aufkochen.

Die Hähnchenbrust zusammen mit Zwiebeln, Knoblauch, Zitronengras, Galgant und Champignons in die Kokosmilch geben und zehn Minuten köcheln lassen.

Den Koriander in die Suppe geben. Die Limette waschen, trockentupfen und die Schale in die Suppe reiben. Die Kaffir-Limettenblätter und die Currypaste ebenfalls unterrühren. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Suppe mit der Soja- und der Fischsauce abschmecken und mit den Korianderblättern und den Mungosprossen garnieren. Die Käsestangen dazugeben und servieren.

Detlef Jansen am 17. März 2015