

Thai-Süppchen mit Flusskrebse

Für zwei Personen

150 g frische Flusskrebse	1 Zucchini	1 Paprika
4 weiße Champignons	1 Bund Frühlingszwiebeln	1 Zehe Knoblauch
1 Zitrone	1 Limette	800 ml Kokosnussmilch
1 EL Gemüsefond	2 EL Fischsauce	2 rote Chilischoten
50 g Bambusstreifen (im Glas)	25 g Erdnüsse	1 Bund Koriander
1 EL Sambal Olek	1 EL rotes Currypulver	Salz

Flusskrebse in einem Topf mit Salzwasser kochen. Hitze auf ein Minimum reduzieren und die Krebse noch ca. vier Minuten ziehen lassen - sie verfärben sich dabei rötlich. Anschließend herausheben und die etwas abgekühlten Krebse auslösen.

Für das Thai-Süppchen Kokosmilch in einer Pfanne erhitzen. Gemüsefond und Fischsauce zugeben. Knoblauch abziehen und andrücken, Zitrone waschen und 3-4 Streifen der Schale abreißen. Koriander abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch, Zitronenschale und Koriander in die Pfanne dazugeben.

Paprika und Zucchini waschen, von den Enden befreien und in dünne lange Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln klein schneiden, Champignons putzen, in Scheiben schneiden und gemeinsam mit Bambusstreifen und den Krebsen 7 Minuten vor dem Servieren in die Suppe geben. Limette halbieren und Saft auspressen. Mit Sambal Olek die gewünschte Schärfe anpassen, mit Curry, Salz und Limettensaft abschmecken. Alles köcheln lassen.

Für die Garnitur Erdnüsse in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Thai-Süppchen mit Flusskrebse in einem tiefen Teller anrichten, mit Erdnüssen garnieren und servieren.

Christian Stübinger am 21. Juni 2016