

Zitronengras-Suppe mit Riesen-Garnelen, Koriander-Aioli

Für zwei Personen

Für die Suppe:

2 Riesengarnelen mit Schale	4 Riesengarnelen ohne Schale	1 rote Chilischote
1 Knoblauchzehe	1 Knolle Ingwer à 2 cm	2 Champignons
1 Limette, Saft	400 ml Fischfond	60 ml Kokosmilch
2 EL Fischsauce	1 Bund Zitronengras	2 EL brauner Zucker
neutrales Pflanzenöl	Salz	

Für die Koriander-Aioli:

$\frac{1}{4}$ Bund Koriander	1 Knoblauchzehe	1 Limette (Saft)
3 Eier	2 EL Weißweinessig	30 ml Geflügelfond
125 ml Traubenkernöl		

Für die Garnitur:

2 Stiele Koriander

Für die Suppe:

Zitronengras klein schneiden und dickere Teile ausdrücken, damit Aroma austritt. Öl in einem Topf erhitzen und Zitronengras darin andünsten. Chili der Länge nach halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Ingwer schälen, halbieren und eine Hälfte grob zerkleinern. Eine gehackte Chilihälfte und zerkleinerte Ingwerhälfte in den Topf zum Zitronengras geben. Mit Fond ablöschen und ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Suppe anschließend durch ein feines Sieb passieren. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Limettensaft, Fischsauce, Kokosmilch und braunen Zucker hinzufügen und mit Salz abschmecken.

Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Restlichen Ingwer, Knoblauch und Chili in feine Streifen schneiden und in die Suppe geben. Garnelen mit und ohne Schale in einer Pfanne mit Öl anbraten, anschließend herausnehmen. Die gebratenen Garnelen ohne Schale klein schneiden und in die Suppe geben. Die anderen Garnelen mit Schale separat zur Suppe reichen.

Für die Koriander-Aioli:

Das Wasser in einem Topf erhitzen und 1 Ei darin fest kochen. Die anderen beiden Eier trennen und die Eigelbe mit Weißweinessig und Öl zu einer Mayonnaise verrühren.

Kochendes Ei abgießen, schälen und klein hacken. Knoblauch abziehen und pressen. Koriander abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Gehacktes Ei, Knoblauch und Koriander in die Mayonnaise geben.

Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Mayonnaise mit Limettensaft und Geflügelfond abschmecken.

Für die Garnitur:

Den Koriander abbrausen, trockenwedeln und klein hacken.

Die Zitronengras-Süppchen in tiefe Teller geben, mit gehacktem Koriander garnieren, Garnelen und Koriander Aioli jeweils in kleinen Schälchen dazu reichen und servieren.

Dorothea Bohde am 29. August 2017