

# Thailändische Suppe mit Basmati

## Für zwei Personen

### Für die Suppe:

300 g Hähnchenbrustfilet	2 kleine Möhren	1 Zitronengrasstängel
2 Paprikaschoten (rot, gelb)	75 g Zuckerschoten	1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel	1 Lauchzwiebel	1 Chilischote
Ingwerknolle, ca.1cm	2 EL Erdnussöl	1 EL brauner Zucker
1 EL rote Thai-Curry-Paste	275 ml Geflügelfond	200 ml Kokosmilch
1 TL Reissessig	5 Zweige Koriander	1 Limette
Salz	Pfeffer	

### Für den Basmati:

200 g Basmati-Reis	Salz	2 Stiele Koriander
--------------------	------	--------------------

### Für die thailändische Suppe:

Möhren waschen, schälen, längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Zuckerschoten waschen und halbieren. Paprika waschen, halbieren, Kerngehäuse herausschneiden, die Hälften in Stücke schneiden. Fleisch waschen, trocken tupfen und ebenso in Stücke schneiden. Knoblauch und Zwiebel abziehen und fein hacken.

Zitronengras andrücken. Ingwer schälen und in kleine Würfel schneiden. Chilischote der Länge nach aufschneiden, Kerne entfernen und die Schote sehr fein hacken. Ingwer, Chilischote, Knoblauch, Zwiebel und Fleisch im Erdnussöl kräftig anbraten. Braunen Zucker und Currypaste unterrühren. Karotten, Paprika und Zuckerschoten zufügen und kurz mit anschwitzen.

Dann mit Fond und Kokosmilch aufgießen, Zitronengras zugeben und mit Salz, Pfeffer und Essig würzen. Suppe zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen. Vor dem Anrichten den Zitronengrasstängel entfernen.

Koriander abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen, fein hacken und vor dem Anrichten über die Suppe streuen. Lauchzwiebel putzen und in feine Röllchen schneiden. Ebenso über die Suppe geben. Limette vierteln und zu der Suppe reichen.

### Für den Basmati:

In einem Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Reis zugeben und darin bei mittlerer Hitze ca. 12 Minuten gar kochen. Abgießen und gut abtropfen lassen. Koriander abbrausen, trockenwedeln und zum Garnieren beiseitelegen.

Tom Kha Gai mit Basmati in tiefen Tellern anrichten, mit Koriander, Lauchzwiebeln und Limettenvierteln garnieren und servieren.

Alberto Wagner am 13. März 2018