

# **Asiatische Suppe mit Kaisergranat, Schwarzwurzel**

**Für zwei Personen**

**Für die Suppe:**

4 Kaisergranate	4 Riesengarnelen	4 Rotgarnelen
200 g Schwarzwurzel	1 Pak Choi	2 kl. rote Chilischoten
1 rote Zwiebel	3 Knoblauchzehen	20 g Ingwer
2 EL Sojasauce	500 ml Fischfond	Sesamöl
1 EL heller Sesam	3 Kaffirlimettenblätter	1 Stange Zitronengras
1 Bund Koriander	Salz	

In einem großen Topf das Sesamöl erhitzen.

Knoblauchzehen mit Schale leicht andrücken. Zwiebel mit Schale vierteln. Zitronengras in grobe Stücke schneiden. Chilischoten halbieren.

Ingwer mit Schale grob schneiden. Stängel von Koriander abschneiden.

Alles zusammen in den Topf geben und anschwitzen.

Kaisergranat und Garnelen von Köpfen und Schalen befreien und die Karkassen in den Topf geben und kurz mitrösten. Kaisergranat- und Garnelenfleisch beisteilegen. Danach mit der Sojasauce ablöschen.

Kaffirlimettenblätter und Fischfond hinzufügen. Den Sud 30 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen.

Den Sud durch ein feines Sieb gießen und zurück in den Topf geben.

Die geschälten und grob geschnittenen Schwarzwurzeln in den klaren Sud geben und 10-15 Minuten köcheln lassen, bis sie weich sind.

Den hinteren, weißen Teil des grob geschnittenen Pak Choi in den Topf geben und kurz mitkochen.

Topf vom Herd nehmen. Kaisergranate und Garnelen ggf. entdarmen und in gleich große Stücke schneiden. In den Topf geben, nun nicht mehr kochen lassen, damit das zarte Fischfleisch nicht zäh wird. Mit Salz abschmecken. Dann die grünen Blätter des Pak Choi hinzufügen und alles einige Minuten ziehen lassen.

Sesam in Sesamöl goldbraun rösten. In die Suppe geben. Gehackten Koriander einrühren.

Die Suppe in Schalen füllen, mit frischem Koriander garnieren und servieren.

Johann Lafer am 06. November 2025