

# Conny`s Pho Suppe

## Für zwei Personen

### Für die Suppe:

5 Schalotten	2 Knoblauchzehen	1 kleines Stück Ingwer
3 L kräftiger Fischfond	1 EL 5-Spice-Gewürzmischung	2 Sternanis
1 Kardamon Kapsel	1 Stange Zimt	Kokosöl

### Für die Einlage:

600 g Seeteufelfilet	1 Packung Reisbandnudeln	500 g asiatische Pilze
1 Bund Frühlingszwiebeln	6 EL Erdnüsse	1 kleines Stück Ingwer
Kokosöl	Salz	

### Für die separate Einlage:

3 Handvoll Sprossen	1 Limette	4 Chilischoten
1 Bund Koriander	1 Bund Minze	1 Bund Thai Basilikum
Fischsauce		

### Für die Suppe:

Die Kardamon Kapsel zerdrücken. Schalotten, Knoblauch und Ingwer abziehen und schälen, in Scheiben schneiden und gemeinsam mit Sternanis, Kardamon, Zimtstange und der Gewürzmischung in etwas Kokosöl anrösten.

Mit Fond ablöschen und köcheln lassen.

### Für die Einlage:

Reisnudeln zunächst in warmen Wasser einweichen und danach in einem großen Topf im Wasser zum Kochen bringen. Ca. 4 Minuten ziehen lassen.

Pilze und Frühlingszwiebeln putzen, klein schneiden und kurz in Öl anbraten. Ingwer schälen und fein hacken. Seeteufel waschen, trockentupfen, in dünne Scheiben schneiden und mit Ingwer und Salz marinieren. Kalt stellen.

Reisnudeln mit den Pilzen, Frühlingszwiebeln und Erdnüssen in 6 Suppenschalen verteilen, den Seeteufel darauf schichten. Die heiße Suppe (von oben) darüber gießen.

### Für die separate Einlage:

Koriander, Minze und Thai Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Limette und Chili waschen, trockentupfen und vierteln. Koriander, Minze, Thai Basilikum, Limettenviertel und Chilischoten zusammen mit den Sprossen sowie der Fischsauce auf einem separaten Teller servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 24. März 2020