

Tom Yam Gung (Thailändische Garnelensuppe) bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

400 gr rohe Garnelen (mit Schale!), 2 Esslöffel Öl, 2-3 Stängel Zitronengras, 1 Stück Galgant (oder Ingwer, rund 4-5 cm), 4-5 Blätter Kaffirlimette, 1 Stück Kaffirlimettenschale, 1 Teelöffel Palmzucker (oder brauner Zucker), 2 kleine rote Chilischoten, 100 gr Strohpilze in Scheiben (ggf. 4-5 Shiitake- oder Austernpilze), ca 50 ml Fischsauce, 1 Esslöffel getrocknete Garnelen (oder Garnelenpaste), 1-2 Esslöffel Korianderblätter, 1 l Wasser (oder dünne Brühe), Limettensaft, 1 Prise Salz.

Die Vorbereitungen:

Galgant (Ingwer) waschen und in Scheiben schneiden, Zitronengras säubern, waschen und in 4-5 cm lange Stücke schneiden. Chilis waschen, abtrocknen, halbieren, entkernen und in schmale Streifen schneiden (ggf. dünne Handschuhe tragen und NICHT mit den Fingern in die Augen fassen, es brennt höllisch). Die Garnelen bis auf den Schwanz schälen und den Darm entfernen.

Die Zubereitung:

Die Garnelen mit Salz, Zucker und je der Hälfte vom Galgant, Chili und Zitronengras 20 Minuten kochen. Parallel die Schalen im heißen Öl anrösten, bis sie vollständig gerötet sind, mit dem Wasser (oder der Brühe) ablöschen, getrocknete Garnelen (oder Garnelenpaste), Kaffirlimettenblätter und -schale, restliches Zitronengras, Chili und Galgant (oder Ingwer) zugeben und 20 Minuten köcheln. Die Suppe durch ein feines Sieb abgießen, die Strohpilze zugeben und mit Fischsauce abschmecken. Die fertigen Garnelen und die gewaschenen Korianderblätter (wer kein Koriander mag, kann es auch notfalls weglassen) zur Suppe geben und noch einmal mit Fischsauce und Limettensaft abschmecken.

Guten Appetit!

Die exotischen Zutaten gibt es im Asia-Shop oder inzwischen auch schon in gut sortierten Feinkostgeschäften und Supermärkten, vieles kann man heute auch bei speziellen Händlern bestellen und sich liefern lassen.

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de