Zutaten für 2 Personen:

0,7 Liter Gemüsebrühe
1 kleines Stück Ingwer
2 Stängel Frühlingszwiebeln
1 EL Limettensaft
1 Stängel Zitronengras
2 EL Fischsauce (Nam Pla)
1 EL Nongshim Chili-Pulver
1 TL Vollrohrzucker

1 TL gemahlener Galgant
3 kleine frische Tomaten
oder Tomatenstücke in der Dose
200 g Champignons
200 g kleine Garnelen
2 EL Kokosmilch
1 EL Butter
Frischer Koriander
Salz und Pfeffer

Thailändische Tom Yam Gung Suppe mit Zitronengras

Original Thailändische Tom Yam Gung Suppe wird typischerweise mit Tamarindenpaste zubereitet, die dem Gericht eine angenehme Säure verleiht. Die Zugabe von Kokosmilch ist eine eher moderne Interpretation des thailändischen Klassikers.

Als Alternative zu Garnelen bieten sich die Varianten mit Huhn (Tom Yam Gai), Fisch (Tom Yam Pla) oder Meeresfrüchten (Tom Yam Talee) an.

Zubereitung

Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. Tomaten, Frühlingszwiebeln und Champignons säubern und ebenfalls in kleine Stücke bzw. Scheiben schneiden. Garnelen abspülen, trockentupfen und zur Seite stellen. Gemüsebrühe aufkochen und Ingwer, Champignons, Frühlingszwiebeln sowie Zitronengras hinzufügen.

Für 10 Minuten köcheln lassen, anschließend das Zitronengras wieder entfernen.
Jetzt die Fischsauce mit dem Vollrohrzucker, Limettensaft, Galgant und dem Chili-Pulver vermengen und in die Brühe gießen. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken, eventuell nachwürzen. Anschließend etwas Butter in einer Pfanne zerlassen und die Garnelen bei mittlerer Hitze kurz anbraten.

Zum Ende der Garzeit die Tomatenstücke mit dazugeben, mit Kokosmilch ablöschen und zur Suppe hinzufügen. Mit kleingehacktem Koriander garnieren.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!
Weitere Rezeptideen finden Sie auf www.bio-gourmet.com/rezepte