

Asiatische Nudelsuppe mit Huhn und Garnelen



Für die Paste:

2-3 dicke Stängel Zitronengras
2-3 kleine Zehen Knoblauch
2 kleine rote Chillischoten
1 daumengroßes Stück Ingwer
1 kleine handvoll Koriander
1/2 TL Koriandersamen
1 TL gemahlener Kurkuma
Pflanzenöl

Für die Suppe:

12 Garnelen
300 g Hühnerbrust
200 g Udon Nudeln
500 ml Hühnerfond
400 ml Kokosmilch
Saft von 1 Limette
1-2 TL Nam Pla, thailändische Fischsauce
1 kleine Handvoll Minze, Blätter
Salz und Pfeffer

Als Erstes wird die Würzpaste hergestellt und hierzu die Chillis halbiert und entkernt. Das zarte Innere der Zitronengräser fein schneiden und den Ingwer schälen und klein hacken. Die Koriandersamen in einen Mörser geben und zerstoßen.

Die Zutaten zusammen mit dem frischen Korianderblättern und dem Kurkuma in einen Mixer oder eine Küchenmaschine geben und zunächst wenig (1 EL) Pflanzen zufügen und zu einer homogenen Massen verarbeiten. Die Masse sollte eine glatte Paste ergeben, also vorsichtig etwas zusätzliches Pflanzenöl zugießen. So wenig wie möglich, bis die Masse zur Paste wird.

Nun die Hähnchenbrust in kleine, mundgerechte Stücke bzw. Streifen schneiden und die Garnelen schälen, den Darm entfernen und die Garnelen abwaschen. Die Limette auspressen und die Minzblätter abzupfen.

Einen tiefen Top bei mäßiger Hitze aufsetzen, heiß werden lassen und die Hälfte der Würzpaste hineingeben. Unter Rühren etwa 1 Minuten erhitzen, dann die Brühe und die Kokosmilch angießen und zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren, damit die Suppe nicht zu stark kocht und nach 2 Minuten die Hähnchenstreifen in die Suppe geben. Die Suppe weitere 8 Minuten köcheln lassen, dann die Garnelen zufügen und weitere 2-3 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Nudeln gar kochen, abgießen und in vorgewärmte Suppenschüsseln verteilen.

Die Suppe vom Herd nehmen, die Minze untermischen und die Suppe mit Limettensaft, Fischsauce und Salz abschmecken. Wer mag, gibt noch etwas Pfeffer an die Suppe. Die Suppe nach dem Abschmecken über die Nudeln geben und sofort servieren.