
Typ: Suppe

Quelle: Brigitte

Bemerkungen: s.a. Rezept 473.

Zutaten:

- 2 Hähnchenbrustfilets (à 160 g; am besten Bio-Qualität)
- 1 Stück Galgant (30 g)
- 2 Stängel Zitronengras
- 3 Schalotten
- 2 rote Chilischoten
- 4 Kaffir-Limettenblätter
- 2 EL Öl
- 400 Milliliter Geflügelfond
- 400 Milliliter Kokosmilch (aus der Dose)
- ½ Bund Lauchzwiebeln
- 100 Gramm kleine Champignons
- 100 Gramm grüner Spargel (oder Erbsen)
- 2 EL Fischsoße
- 1 EL Limettensaft
- 1 Stängel Thai-Basilikum

Rezept: Hähnchenbrustfilets abspülen und trocken tupfen. Galgant schälen und in feine Streifen schneiden. Zitronengras putzen, das untere Drittel der Stängel in feine Ringe schneiden, die oberen harten Stängel flach klopfen. Schalotten abziehen und in Ringe schneiden. Chilischoten abspülen, längs halbieren und die Kerne entfernen (mit Küchenhandschuhen arbeiten). Kaffirblätter abspülen und in feine Streifen schneiden.

Das Öl in einem Topf erhitzen und die Hähnchenfilets kurz darin anbraten. Galgant, Zitronengrasringe und -stängel, Schalotten, Chilischoten und Kaffir-Limettenstreifen dazugeben und kurz andünsten. Geflügelfond und Kokosmilch dazugießen und alles bei kleiner Hitze etwa 20 Minuten kochen lassen. Die Lauchzwiebeln putzen, abspülen und in Ringe schneiden. Champignons putzen und vierteln. Grünen Spargel abspülen, am unteren Drittel schälen und in Stücke schneiden.

Das Geflügelfleisch aus der Suppe nehmen und in Stücke schneiden. Suppe mit Fischsoße und Limettensaft abschmecken und die langen harten Zitronengrasstängel entfernen.

Fleischstücke, Lauchzwiebeln, Champignons und Spargel oder Erbsen in die Suppe geben und darin erwärmen. Zum Servieren mit abgezupften Basilikumblättchen garnieren.