

Tom Kah Gai Suppe mit Huhn, Limette und Kokosmilch (Thailand)

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Kokosmilch	5 El thailändische Fischsauce
500 g heller Fond	Rohrzucker
30 g Galgant	Limette (Zitrone)
2 Stängel Zitronengras	2 El Chilisauce
10 Kaffir-Limettenblätter	1 bis 2 El Würzpaste (Tom Kah)
etwa 300 g Hähnchenbrust	Koriander
200 g Pilze	
3-4 Lauchzwiebeln	

Kaffir-Limettenblatt – Blätter einer Zitrusfrucht, die einer Limette ähnlich ist. Die dunkelgrüne Schale jedoch ist nicht dünn und glatt wie diese, sondern dick und rau. Hocharomatisch nach exotischer Zitrone duftend. Man verwendet die Fruchtschale wie die Blätter haarfein geschnitten als Gewürz in Currys, in pfannengerührten Gerichten, aber auch in allen Salaten. In Stücke zerrissen, kocht man die Blätter auch in Currys und Brühen mit.

Vorbereitung:

Galgant in Scheiben schneiden.

Zitronengras in Stücke schneiden,
mit dem Messerrücken zerdrücken.

Hähnchenbrust in Streifen schneiden.

Limettenblätter in der Mitte zerreißen.

Pilze würfeln, Lauchzwiebeln putzen und in sehr feine Scheiben schneiden.

Zubereitung:

1. In einem Topf die Hälfte der Kokosmilch und den Fond mit Galgant, Zitronengras, Würzpaste und Limettenblättern zum Kochen bringen – 15 bis 20 Minuten leicht köcheln lassen.
2. Hühnerfleisch, Fischsauce und etwas Rohrzucker zufügen.
5 Minuten köcheln/ziehen lassen bis das Fleisch gar ist.
3. Suppe passieren und das Hühnerfleisch aus dem Sieb beiseite stellen.
4. Restliche Kokosmilch zur Suppe geben und nochmals erhitzen – für einen cremigere Konsistenz evtl. mit wenig angerührter Stärke binden.
5. Pilze und Fleisch in die heiße Suppe geben, mit Zitronensaft und Chilisauce abschmecken.
6. Mit gezupften Korianderblättern und Lauchzwiebeln servieren.

Zitronengras: Ein Schilfgras, dessen verdicktes unteres Ende, dass zum Würzen und – wenn es sehr frisch ist – auch als Bestandteil in Salaten verwendet wird. Hat einen ausgeprägten Zitronenduft.

Galgant: Vom Aussehen dem Ingwer ähnlich, auch botanisch verwandt. Die Schale ist weiß mit rötlichen Rändern. Im Geschmack jedoch grundlegend anders, nicht aromatisch süß-würzig, sondern eher herb, fast medizinisch.

Tom Kah Tao Hoo (vegane Variante) Suppe mit Limette und Kokosmilch

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Kokosmilch	5 El sog. No Fish-Sauce
500 g Gemüsebrühe	Rohrzucker
20 g Galgant	Limette (Zitrone)
2 Stängel Zitronengras	2 El Chilisauce
6 Kaffir-Limettenblätter	1 bis 2 El Würzpaste (Tom Kah – aber Zutaten beachten)
200 g Pilze	Koriander
3-4 Lauchzwiebeln	
250/300 g festen Tofu	
Gewürze für die Marinade	
Erdnussöl o.ä.	

Kaffir-Limettenblatt – Blätter einer Zitrusfrucht, die einer Limette ähnlich ist. Die dunkelgrüne Schale jedoch ist nicht dünn und glatt wie diese, sondern dick und rau. Hocharomatisch nach exotischer Zitrone duftend. Man verwendet die Fruchtschale wie die Blätter haarfein geschnitten als Gewürz in Currys, in pfannengerührten Gerichten, aber auch in allen Salaten. In Stücke zerrissen, kocht man die Blätter auch in Currys und Brühen mit.

Vorbereitung:

Galgant in Scheiben schneiden.

Zitronengras in Stücke schneiden,
mit dem Messerrücken zerdrücken.

Limettenblätter in der Mitte zerreißen.

Pilze würfeln, Lauchzwiebeln putzen und in sehr feine Scheiben schneiden.

Tofu vorbereiten (siehe Rückseite), in Würfel (etwa 1 1/2 cm Kantenlänge) schneiden und marinieren z.B. mit Sesamöl, Zwiebel-, Knoblauchpulver, Paprikapulver, Ingwer, geräuchertes Paprikapulver ...

Zubereitung:

1. In einem Topf die Hälfte der Kokosmilch und den Fond mit Galgant, Zitronengras, Würzpaste und Limettenblättern zum Kochen bringen – 15 bis 20 Minuten leicht köcheln lassen.
No Fish-Sauce und etwas Rohrzucker zufügen.
2. Suppe passieren.
3. Erdnussöl in einer große Pfanne erhitzen, die Tofuwürfel darin goldgelb braten, herausnehmen und zur Seite stellen.
4. Restliche Kokosmilch zur Suppe geben und nochmals erhitzen – für einen cremigere Konsistenz evtl. mit wenig angerührter Stärke binden.
5. Pilze und Tofuwürfel in die heiße Suppe geben, mit Zitronensaft und Chilisauce abschmecken.
6. Mit gezupften Korianderblättern und Lauchzwiebeln servieren.

Tofu vorbereiten

Tofu aus der Verpackung nehmen.

In ein sauberes Küchentuch wickeln – auf ein Blech o.ä. legen.

Ein Backblech auf dem Tofu platzieren und etwas Schweres daraufstellen (Kochbücher, Dosen, Topf ...)

Für 10-15 Minuten auspressen.