



Tom Yam Gung (Scharf-saure Schrimps-Suppe)

Rezept für zwei Personen – sämtliche asiatische Zutaten sind in Asia-Shops erhältlich.

Zutaten:

- 3 Tassen Wasser
- 200 Gramm Schrimps (oder Garnelen)
- 5 in Scheiben geschnittene Pilze
- 1-2 Limetten
- 1 Stange Zitronengras
- 3 Blätter der Kaffir-Limette
- 2 Esslöffel Fischsoße
- 1 Teelöffel Korianderblätter
- 3 klein geschnittene Chilischoten
- 1 Teelöffel geröstete Chilipaste (optional)

Zubereitung:

Zunächst das Wasser zum Kochen bringen, während man die Schrimps von ihrer Schale entfernt. Anschließend Pilze, Zitronengras, Blätter der Kaffir-Limette, Fischsoße, den Großteil der Korianderblätter, Chilischoten dazugeben. Die Suppe noch einmal für zwei Minuten kochen lassen, bevor die Schrimps dazugegeben werden. Die Schrimps solange kochen, bis sie gar sind, normalerweise dauert das nicht länger als eine Minute. Den Saft der Limetten und gegebenenfalls die Chilipaste in eine Servierschüssel geben, anschließend die Suppe darüber gießen. Fürs Auge empfiehlt es sich, das Gericht mit Korianderblättern zu verzieren.

Tom Yam Gung wird mit Reis serviert. Anstelle der Schrimps können auch Garnelen verwendet werden.