THE FLYING SCHLEMMER

KOKOS-ZITRONENGRAS SUPPE

Ein Rezept von Sternekoch Michael Ammon / Gasthaus Jakob / Perasdorf

Zutaten für 4 Personen

Für die Suppe
400 ml Kokosmilch
600 ml Gemüsefond
2 Stangen Zitronengras
3-4 Kaffirlimettenblätter (optional, aber sehr empfohlen)
1 Stück Ingwer oder Galgant
2 Knoblauchzehen
2 kleine Schalotten
2-3 EL Fischsauce
1-2 EL Limettensaft
1 TL Zucker
1-2 TL rote Thai-Currypaste (je nach gewünschter Schärfe)
150 g Champignons oder Austernpilze, in Scheiben
1 kleine Karotte, in feine Streifen oder Scheiben
Frischer Koriander oder Thai-Basilikum zum Garnieren

Für die frittierte Glasnudel
1 kleines Bündel Glasnudeln
Öl zum Frittieren

Zum Podcast

THE FLYING SCHLEMMER

KOKOS-ZITRONENGRAS SUPPE

Ein Rezept von Sternekoch Michael Ammon / Gasthaus Jakob / Perasdorf

Gebackene Garnelenbällchen in Panko

300 g rohe Garnelen, geschält & entdarmt
1 EL Stärke (Mais- oder Kartoffelstärke)
1 TL Fischsauce
1 TL Sesamöl (optional)
1 kleine Frühlingszwiebel, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
Salz und Limettenabrieb nach Geschmack
1 Ei
80-100 g Panko (japanisches Paniermehl)
1-2 EL Öl (zum Beträufeln)

Zum Podcast

THE FLYING SCHLEMMER

KOKOS-ZITRONENGRAS SUPPE

Ein Rezept von Sternekoch Michael Ammon / Gasthaus Jakob / Perasdorf

Zubereitung:

Glasnudeln

- Glasnudeln frittieren
- Öl auf ca. 170–180 °C erhitzen. Eine kleine Portion trockene (!!) Glasnudeln ins heiße Öl geben.
- Sie blähen sich in Sekunden auf – direkt herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- Beiseite stellen.

Gebackene Garnelen

- Garnelenfarce herstellen:nGarnelen sehr fein hacken oder kurz im Mixer pulsieren (stückig! nicht cremig). Mit Stärke, Fischsauce, Sesamöl, Frühlingszwiebel, Knoblauch und Pfeffer mischen.

- Bällchen formen: Mit leicht feuchten Händen kleine Kugeln formen (walnussgroß).

- Panieren: Ei verquirlen, Bällchen zuerst durch das Ei ziehen. Dann großzügig in Panko wälzen und leicht andrücken

- Backen: In etwas heißem Öl, goldbraun ausbacken

Zum Podcast

THE FLYING SCHLEMMER

KOKOS-ZITRONENGRAS SUPPE

Ein Rezept von Sternekoch Michael Ammon / Gasthaus Jakob / Perasdorf

Zubereitung:

Suppe

- Zitronengras mit dem Messerrücken leicht anklopfen und in 3-4 Stücke schneiden.
- Ingwer in Scheiben schneiden.
- Schalotten und Knoblauch in brunoise schneiden, in Butter anschwitzen
- Kokosmilch und Fond erhitzen und Zitronengras, Ingwer, Kaffirblätter, Schalotten und Knoblauch zufügen.
- 10-15 Minuten sanft köcheln lassen, damit sich die Aromen entfalten.
- Currypaste einrühren und gut auflösen.
- Gemüse (Pilze, Karotten) zugeben und weich garen.
- Mit Fischsauce, Zucker und Limettensaft abschmecken - süß, sauer, salzig, cremig sollen im Gleichgewicht sein.
- Die Suppe im Küchenmixer, Thermomix, Stabmixer etc. Fein pürieren und sieben
- TIPP Für mehr Säure und Fruchtnote , eine viertel Ananas mitkochen

Zum Podcast