



Tom Kha Gai mit Garnelenspieß

Zeitaufwand: 30 Min. / Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

1 Pacific Prawns Original »

4 Holzspieße

4 Frühlingszwiebeln

2 Stängel Zitronengras

20 g Galgant oder Ingwer

50 g Shiitakepilze

4 EL Sesamöl

400 ml Geflügelfond

200 ml Kokosmilch

2 Chilis

2 Kaffirlimettenblätter

4 EL Sojasauce

4 EL Asiatische Fischsauce

4 Stängel Koriander

Salz

Zubereitung

1. Die Garnelen auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Jeweils 3 Garnelen auf einen Holzspieß stecken.
2. Die Frühlingszwiebeln putzen und waschen. Das Grün abschneiden und schräg in Ringe schneiden. Zur Seite stellen. Die Zwiebeln in 3 cm lange Stücke schneiden. Das Zitronengras in 5 cm lange Stücke schneiden und mit dem Messerrücken anschlagen. Galgant in Scheiben schneiden. Pilze putzen und halbieren.
3. Zwiebeln, Zitronengras, Galgant und Shiitakepilze in 2 Esslöffeln Sesamöl anschwitzen. Geflügelfond und Kokosmilch angießen und aufkochen. Salzen und für 5 Minuten leicht kochen lassen. Chilis und Limettenblätter in die Suppe geben und mit Soja und Fischsauce abschmecken.
4. Die Garnelenspieße in dem restlichen Sesamöl von beiden Seiten jeweils etwa 3 Minuten braten. Die Suppe in Schalen anrichten und mit Koriander und dem Zwiebelgrün garnieren. Die Garnelenspieße auf die Schalen legen.

Pfeffer

Wichtiger Hinweis: Das Produkt vor dem Verzehr
durcherhitzen!