

Erfrischende Garnelensuppe mit Reisnudeln

für 4 Personen:

800 g	rohe Garnelen mit Köpfen
1 EL	Erdnußöl
2 Ltr.	Wasser
2	Karotten in feine Scheibchen geschnitten
1	Pak Choi, Strunck in dünne Streifen, Blätter in breitere Schreifen geschnitten
1handvoll	Sprossen
2 Stengel	Zitronengras, längs eingeschnitten und mit dem Messerrücken gestaucht
4	Zitronenblätter
2 cm	Galantwurz, in Scheiben geschnitten und mit dem Messerrücken gestaucht
2	Knoblauchzehen, gestaucht und grob gehackt
2	Wurzeln von frischen Koriander, mit dem Messerrücken gestaucht.
1	ganze Chilischote, aufschneiden, wenn mehr schärfe erwünscht
2 TL	Thaihühnerbrühe
2 TL	Thaichilipaste
2 EL	Austernsoße
2 EL	helle Sojasoße
1 EL	Fischsoße
2 - 3 EL	Limettensaft (ersatzweise Zitronensaft)
1 Bund	frische Korianderblätter grob gerupft
1	Frühlingszwiebel, in feine Ringe geschnitten
100 g	breite Reisnudeln

Reisnudeln 20 Minuten in kaltem Wasser einweichen, anschließend im Kochenden Salzwasser 2 Minuten kochen, sofort kalt abschrecken und beiseite stellen

Die Garnelen von Köpfen, Schalen und Innereien befreien. Innereien wegwerfen, Köpfe und Schalen gut waschen und Gründlich abtropfen.

Das Öl in einem Suppentopf erhitzen und die Köpfe mitsamt den Schalen scharf anbraten, bis sie eine rötliche Farbe annehmen. Alles mit kaltem Wasser aufgießen, Hühnerbrühe, Zitronengras, Zitronenblätter, Galant-, Korianderwurzeln und die ganzen Chilischoten, Thaichilipaste und Austernsoße hinzufügen. Den so entstandenen Sud kurz aufkochen und etwa 30 Minuten lang bei kleiner Flamme zugedeckt köcheln lassen. Dann alle festen Stoffe durch ein Sieb abseihen und den verbleibenden Sud erneut aufkochen lassen. Die Hitze stark reduzieren Karotten, Pak Choi Strunckstreifen, Karotten, Sprossen und die Garnelenschwänze im Sud etwa 3 Minuten ziehen lassen. Mit Soja-, Fischsoße und Limettensaft abschmecken. Pak Choi Blätter beifügen.

Die Nudeln wieder begeben.

Suppe mit Koriander und Frühlingszwiebeln garnieren.