Tom Kha Gai

Zutaten

400 ml Kokosmilch, 200 ml Hühnerbrühe, 200 g Hühnerbrust, 150 g Champignons, 3 EL Fischsoße, 1 EL Zucker, 2 EL Zitronensaft (oft eher 3), 6 Scheiben Galanga, 1 Stange Zitronengras, 5 Limettenblätter (Kafir), 1 Chilischote, Korianderwurzel (das Weiße unten am Korianderstängel)Tom Kha Gai: Und so geht's

Zubereitung

1. Zitronengras grob schneiden (1 Stange in 5-6 Teile), Limettenblätter einreißen (und ganz dazugeben), Korianderwurzel zerstampfen (einfach nur das Weiße von der Korianderstange nehmen, ein flaches Küchenmesser drauflegen und mit der Hand beherzt draufhauen bis die Wurzel aufspringt und der Saft austritt).

Galanga schneiden (in 5 daumendicke Stücke, das Stück ist ungefähr Daumenlang, braucht ihr nicht schälen) und in Sonnenblumenöl oder Rapsöl anbraten, bis die Limettenblätter sich einrollen. Anbraten auf höchster Stufe.

GANZ WICHTIG, erst wenn die Limettenblätter einrollen hat sich der Geschmack voll entwickelt. Das ganze Zeug lasst ihr einfach in der Suppe - aber bis auf die Korianderwurzel kann man nachher NICHTS davon essen.

2. Jetzt erst die Kokosmilch und dann die Hühnerbrühe zugeben und auf mittlerer Hitze köcheln lassen.

Mit Fischsauce, Zucker und Zitronensaft abschmecken. Jetzt DER Trick. Tom Kha Gai ist sowohl salzig (durch die Fischsauce), als auch süß und sauer. Wenn ihr euch an die Dosierung im Rezept haltet, habt ihr eine gute Grundmischung. Aber jetzt heißt es, genau hinzuschmecken. Muss das Tom Kha Gai für euren Geschmack noch salziger sein, dann gebt Fischsauce dazu. Die asiatische Küche kennt kein Salz und salzt nur mit Saucen.

Muss es süßer sein, dann Zucker dazugeben. Saurer? Dann mehr Zitrone rein. Wichtig ist, dass die Tom Kha Gai Suppe zusammen "klingt" und für euch harmonisch ist. Sie sollte nicht öde schmecken, aber es sollte auch nichts vorschmecken.

3. Nun das geschnittene Hähnchenfleisch hinzugeben und kochen, bis es gar ist (ca. 3-4 Minuten). Ich habe das auf Stufe 7 gemacht und war total überrascht, dass das so schnell geht - wenn man die Suppe mehrfach gekocht hat dauert sie mit Vorbereitung nicht länger als 15 Minuten.

Tom Kha Gai

Wenn ihr ein bisschen Schärfe wollt, einfach eine kleine rote Chili zerstampfen und zugeben, während das Hähnchen gart. Wenn ihr auf Nummer sicher gehen möchtet, einfach beim ersten Mal mit gemahlenen Chili am Tisch nachwürzen.

Ganz am Ende (vielleicht 1 Minute vor Schluss) die in Viertel geschnittenen Champignons dazugeben. Jetzt nochmal probieren und gegebenenfalls mit Zucker nachwürzen. Ich habe manchmal den Eindruck, dass die Säure am Ende nochmal stärker hervortritt.

Mit Koriander und Chili dekorieren - fertig.