



Garnelensuppe asiatisch mit Coco Tara Coconut Milk

Zutaten für 4 Portionen:

16	Stück	Garnelen, roh
3	Stangen	Zitronengras
2	Stangen	Staudensellerie
1/2	Bund	Frühlingszwiebeln
4	Stück	Knoblauchzehen
2	Stück	Möhren
1	Stück	Chilischote
4	Zweige	frischen Koriander
6	Esslöffel	Sojasoße, hell
2	Gläser	Fischfond
1	Prise	Zucker
1	Prise	Salz
5	Zentiliter	Coco Tara Coconut Milk
5	Zentiliter	Weißwein
2	Esslöffel	Thai-Fischsoße (Asialaden o. Feinkostregal)

Möhren, Knoblauch und Staudensellerie schälen. Frühlingszwiebeln und Chilischote putzen. Alles in feine Streifen schneiden.

Zitronengras von den äußersten trockenen Blättern befreien, Stengel weichklopfen und zu einem Knoten binden.

Garnelen schälen, auf der Oberseite zur Hälfte aufschneiden. Dabei den schwarzen Darmfaden entfernen.

Fischfond mit Wein zum kochen bringen. Zitronengras und Gemüse 5 Minuten sachte köcheln. Korianderstengel und Sojasoße mitkochen.

Jetzt die Garnelen dazugeben, weitere 5 Minuten ziehen lassen. Mit etwas Salz und wenig Zucker abschmecken. Mit Thai-Fischsoße und Coco Tara Coconut Milk abrunden. Zitronengras entfernen, Korianderblätter hinzufügen.