

Crevetten – Laksa

(4 Portionen)

20	Garnelen, roh, ungeschält
450 ml	Fischfond
1 Prise	Salz
1 TL	Erdnussöl
450 ml	Kokosmilch
2 TL	Nam Pla (thailändische Fischsauce)
½ EL	Limettensaft
120 g	Reisnudeln
50 g	Sprossen (Bohnensprossen)
1 Zweig	Koriandergrün, zum Garnieren

Gewürzpaste Laksa

3 Zehen	Knoblauch, zerdrückt
1	Chilischote, rote, frisch, entkernt und gehackt
1 Stange	Zitronengras, nur der Mittelteil, gehackt
2,5 cm	Ingwer, frisch, geschält und gehackt
1,5 EL	Garnelenpaste
½ TL	Kurkuma
2 EL	Erdnussöl
6 Zweige	Koriandergrün, mit Blättern

Zubereitung

Die Garnelen schälen, putzen und beiseite stellen. Fischfond, Salz und Garnelenschalen, -köpfe und -schwänze in einen Topf geben und bei starker Hitze aufkochen. Die Temperatur reduzieren und 10 köcheln lassen.

In der Zwischenzeit alle Zutaten für die Laksa-Paste im Mixer pürieren. Bei laufendem Motor langsam bis zu 2 EL Öl zugießen, bis sich eine Paste bildet. Ist der Mixer zu groß für diese geringe Menge, einen Mörser verwenden oder die doppelte Menge als Vorrat zubereiten und eine Hälfte im Kühlschrank aufbewahren.

Das Erdnussöl bei starker Hitze in einem großen Topf erhitzen und die Paste unter Rühren anbraten, bis sie duftet. Den Fond durch ein Sehtuch gießen und zusammen mit Kokosmilch, Nam Pla und Limettensaft in die Paste rühren. Aufkochen, die Temperatur reduzieren und abgedeckt 30 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Nudeln in einer großen Schale mit lauwarmen Wasser bedecken und 20 Minuten einweichen oder nach Packungsangabe zubereiten. Abgießen und bereit stellen.

Garnelen und Bohnensprossen in die Suppe geben und köcheln lassen, bis die Garnelen glasig werden und sich einrollen. Die Nudeln auf vier Schalen verteilen und die Suppe darüber füllen, sodass jeder die gleiche Menge an Garnelen erhält. Mit Koriander garnieren und servieren.

