



Thai-Suppe mit SwissShrimps

Bei dieser Suppe werden die Köpfe und Panzer der Shrimps nicht etwa weggeworfen, sondern zu einem Fond eingekocht. Dieser wird mit Gewürzen angereichert, danach kommen die Shrimps dazu – und fertig ist die leichte, würzige Thai-Shrimps-Suppe, die das ganze Jahr über als Vorspeise oder Hauptgericht schmeckt.



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

400 g	SwissShrimps
1 EL	Sesam- oder Sonnenblumenöl
1 EL	rote Thai-Curry-Paste
2 Stängel	Zitronengras
½	Limette, Saft
1 TL	Kurkuma, gemahlen
2	kleine rote Chilischoten, entkernt und in Streifen geschnitten
3	Kaffirlimettenblätter (in asiatischen Lebensmittelläden oder gut assortierten Delikatessengeschäften erhältlich)

1 EL	Fischsauce
1 l	Shrimpsfond
1 TL	brauner Zucker
2 Zweige	frischer Koriander

Leicht und würzig



ZUBEREITUNG

1. Die Köpfe der Shrimps durch eine Drehbewegung entfernen. Shrimps sorgfältig schälen.
2. Shrimpsfond aufkochen und Currypaste beifügen.
3. Die Zitronengrasstängel leicht quetschen und mit Limettensaft, Kurkuma, Chilischoten und Kaffirlimettenblättern in die Brühe geben. Einige Minuten köcheln lassen.
4. Shrimps beifügen und wenige Minuten ziehen lassen, bis sie einen schönen orange-rosa Farbton angenommen haben.
5. Vor dem Servieren die Suppe mit Fischsauce und Zucker abschmecken.
6. Suppe mit Korianderblättern garnieren.

Dazu passt: Basmatireis.

Zubereitung als Video



Webshop



Alle Rezepte auf
www.swissshrimp.ch/rezepte