

Garnelen-Zitronengras-Suppe

Zutaten

- 500g rohe Garnelen (ungeschält)
- 1,2 Liter Hühnerbrühe
- 3 Stängel Zitronengras
- ½ Bund Koriandergrün mit Wurzeln
- 150g feste Champignons
- 1 mittelgroße Tomate
- 2 EL Fischsoße
- 1-2 EL Limettensaft
- Srirache-Soße

Zubereitung

- Garnelen waschen, trocken tupfen, bis auf das Schwanzende schälen und bis zur Verwendung kühlstellen
- Die Schalen waschen, mit der Brühe aufkochen und etwa 10 Minuten köcheln lassen, dann Brühe abseihen und Schalen wegwerfen
- Das Zitronengras von den äußeren Blättern befreien und das untere Drittel mit einem Fleischklopfer flachklopfen
- Koriandergrün waschen, trocken tupfen, Blätter beiseitestellen und Stiele hacken
- Pilze putzen und in Scheiben schneiden, Tomaten würfeln
- Garnelenbrühe mit Zitronengras, 1 EL Limettensaft, Korianderwurzeln und -stielen aufkochen und bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen, dann abseihen
- Gewürze entfernen, Brühe nochmal aufkochen und Garnelen, Pilze und Tomate hineingeben
- In der knapp siedenden Brühe 3 Minuten gar werden lassen, bis Garnelen rosa gefärbt sind
- Suppe vom Herd nehmen und mit Fischsoße, Limettensaft, Sriracha und Salz abschmecken, mit Korianderblätter bestreuen