



Tom Yam Gum

Tom Yam ist eine heiße sauer-scharfe Suppe aus der thailändischen Küche. Man findet für dieses Nationalgericht in Kochbüchern und im Internet sehr unterschiedliche Zubereitungsarten, manchmal mit Huhn, manchmal mit Fisch, einige auch mit Kokosmilch. Dieses hier stammt von einem thailändischen Koch und Restaurantbesitzer, der es mir während eines Kochkurses in Bangkok verraten hat. Für dieses Rezept ist der Besuch eines Asia-Feinkostgeschäftes zwingend notwendig, denn nur hier findet man alle benötigten Zutaten.

Schritt 1: Die Garnelen von Kopf und Schale befreien, Darm entfernen, mit klarem Wasser spülen, auf Küchenpapier trocknen und beiseite stellen. 1 liter Wasser mit 0,5 l Brühe, den Zwiebelstücken, Zitronenblättern, Zitronengras und Demi Glace zum Kochen bringen.

Schritt 2: Währenddessen die Korianderwurzel von den Blättern trennen, kleinschneiden und zusammen mit den Pfefferkörnern im Mörser zerdrücken bis eine Paste entsteht. Die Paste zusammen mit den Garnelen in einer Schüssel vermischen und ruhen lassen.

Schritt 3: Die Korianderblätter mit einem Wiegemesser kleinschneiden. Chilischoten waschen und in feine Ringe schneiden. Diese in einer Schüssel mit dem Zitronensaft, den Korianderblättern, dem Zucker und der Fischsauce vermischen.

Schritt 4: Die Garneelen und die Pilze in die kochende Brühe geben und 3 Minuten weiter sprudelnd kochen. Danach den Suppentopf beiseite stellen. Die vorbereitete Chilimischung in die Suppe geben, das Ganze einmal umrühren und danach in Suppenschälchen füllen und servieren.

Weinempfehlung: Aufgrund der Schärfe dieses Gerichts würde ich auf Wein ganz verzichten. Ansonsten könnte ich mir einen Riesling mit etwas Restsüße (als Gegenspieler zu den Aromen und der Schärfe) vorstellen, oder einen Gewürztraminer aus dem Elsass.



Zutaten (Suppe für 4-6 Personen)

- 550 g mittelgroße Garnelen
- 1 Stück frischer Koriander mit Wurzel
- 300 g Champignons, grob geschnitten
- 3 Stück Kaffir-Limonenblätter
- 5 Scheiben frischer Galgant
- 2 Stangen Zitronengras in Streifen
- 4 frische thailändische Chilischoten
- 4 EL Zitronensaft
- ½ Zwiebel, gewürfelt
- ½ TL weiße Pfefferkörner
- 4 EL Fischsauce
- ½ TL Zucker
- 2 TL Demi Glace Gemüse in einem halben Liter Wasser auflösen (alternativ 0,5 l Gemüse- oder Hühnerbrühe)

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Quelle: BAAN GLOM GIG Restaurant, Bangkok

