

Unser Küchendirektor Gerhard Beck empfiehlt für zu Hause:

Laksa

Für die Zubereitung
benötigen Sie:

2 Pack a 50 g Laksa Paste
(Asia Laden, Marke Asian Home Gourmet)
500 ml Hühnerfond
30 ml Sonnenblumenöl
2 g Kaffir Limettenblätter
400 ml Kokosmilch (keine Lite)
Salz & Pfeffer (nach Geschmack)
30 g Zitronengras
Chili frisch (nach Geschmack)
160 g Reismudeln gekocht
40 g Sojasprossen
160 g Garnelen 12/16er
ohne Kopf und Schale
250 g Hühnerbrust
(gekocht oder gebraten) dann gezupft
4 Stück hart gekochte Eier
120 g Tofu (am besten Seiden Tofu)
40 g Geröstete Zwiebeln
(dünne Ringe/streifen)
20 g Frühlingszwiebel
10 g Koriander (frisch)

Zubereitung des Laksa:

Sonnenblumenöl in einen Topf geben, Laksa Paste dazu geben, kurz anziehen, mit Hühnerfond aufgießen.

Anschließend das Zitronengras und die Kaffir Limettenblätter dazugeben und mit Kokosmilch auffüllen. Etwas runterkochen lassen evtl. Chili Schoten hinzugeben.

Nun die Reismudeln kochen. Gekochte Eier kurz in die Suppe geben.

Tofu vorsichtig in kleine Tranchen/Würfel schneiden und bereitstellen. Zwiebeln rösten entweder in Fritteuse oder Pfanne.

Garnelen kurz im Fond garen und beiseite stellen.

Zum Anrichten des Laksa:

Das Laksa wird in Suppenschalen angerichtet. Zuerst die Nudeln in die Schale geben und die Suppe dazugießen. Anschließend wird das heiße Ei, die erwärmte gezupfte Hühnerbrust, die Garnelen, der Tofu, die Sojasprossen, die gerösteten Zwiebeln und die restlichen Zutaten hinzugegeben.



Bon Appetit!

