

Asiatische Fischsuppe

Asien

Zutaten:

- 350 g Kabeljaufilet(s)
- 8 Riesengarnelen
- 100 g Nudeln (Reisnudeln)
- 2 rote Chilischoten
- 4 Frühlingszwiebeln
- 5 cm Ingwer
- 1 Zehe Knoblauch
- 400 ml Kokosmilch
- 500 ml Wasser
- 3 EL thailändische Fischsauce
- 1 Limette
- 1 TL Korianderpulver
- 1 EL Öl
- 4 EL frisches Koriandergrün
- 1 EL frische Minze



Zubereitung:

1. Chilischoten und Knoblauch fein hacken, den Ingwer schälen und reiben.
2. Das Fischfilet in Streifen schneiden. Koriander, Minze und Frühlingszwiebeln hacken, von der Limette die Schale abreiben und den Saft auspressen.
3. In einem Topf das Öl erhitzen und Chili, Ingwer und gemahlene Koriander kurz anbraten. Die Kokosmilch und 500 ml Wasser dazugeben, 10 Min. ohne Deckel köcheln lassen.
4. Fischsauce, Limettenschale und -saft, Frühlingszwiebeln, Reisnudeln und Kabeljau dazugeben, noch mal 4 Min. köcheln lassen.
5. Nun die Garnelen und die frischen Kräuter dazugeben, alles noch mal erhitzen und servieren.

Falls Tiefkühlfish verwendet wird, diesen entsprechend früher dazugeben und am Ende in der Suppe mit der Gabel teilen.

von Frieda Schönwitz