

PURE FLAVOUR TASTE

Peter Scharff



PETERS schnelle unter der Woche /

Thailändische Tom Kha Gai Suppe

Für 4 Portionen

Zutaten:

- 1 Putensteak 200 g
- 400 g frisches Gemüse küchenfertig was zur Hand ist: Karotten, Lauch, Koh
- 1 Liter Kokosmilch
- 200 ml grüner Tee / Gemüse- oder Geflügelfond
- Rote Chilischote nach belieben
- Frischer Knoblauch geschält in Scheiben gerne viel
- Frischer grob geriebener Ingwer
- 2 zerrissene Kaffirlimettenblätter ersatzw. geriebene Zitronenschale unbeh.
- 4 EL Cashewkerne oder Erdnüsse / gerne beide
- 8 Champignons noch besser Shi take Pilze küchenfertig
- 1 Zitrone unbehandelt
- Fischsauce zum würzen ersatzweise naturbelassenes Steinsalz
- Frische Kräuter aus dem Garten vorzugsweise Koriander, Basilikum, Estragon

Zubereitung: Kokosmilch mit Fond, Kaffirlimettenblätter, Knoblauch, Chili und den Gemüsen aufkochen, ca. 12 Minuten leise köcheln. Währenddessen das Putensteak in Streifen schneiden und in der Pfanne grillen oder braten. Wenn die Gemüse gar sind, die Nüsse zugeben und mit Fischsauce abschmecken. Alles zusammen in einer tiefen BOWLE anrichten, etwas frischen Zitronensaft darüber träufeln und mit viel frischen Kräutern garnieren bzw. vollenden.



Gesunder Genuss ist kein Luxus, sondern eine Notwendigkeit!

Euer  sionelles Gewürz-Handwerk in höchster Vollendung
UR | CATERING | BERATUNG | EVENTLOCATION | KOCHSCHULE