

# Exotische Chai-Suppe

mit Pangasius und Garnelen



## Zutaten für 4 Personen:

2 TL Chai-Tee (ohne Milchzusatz)  
400 ml Wasser  
500 g Pangasiusfilet  
8 mittelgroße geschälte Garnelen  
5 EL (helle) Fischsauce  
1 Stück (ca. 5 cm) Galgantwurzel  
3 Zitronengrassängel  
1 rote Chilischote  
6 Kaffir-Zitronenblätter (oder 1/2 TL Schale einer unbehandelten Zitrone)  
100 g kleine Shitake-Pilze  
8 Kirschtomaten  
400 ml Kokosmilch  
1 Bund Thai-Basilikum (od. Koriander)

## Zubereitung:

Tee mit kochendem Wasser aufbrühen, ca. 3–5 Minuten ziehen lassen, abseihen. Fischfilet waschen, in mundgerechte Stücke schneiden. Garnelen entdarmen und waschen. Beides mit 3 EL Fischsauce mischen und ca. 30 Minuten marinieren. Inzwischen Galgant, Zitronengras, Chilischote und Zitronenblätter waschen. Galgant schälen und in dünne Scheiben schneiden. Von dem Zitronengras die äußeren Blätter entfernen, die Stangen anschließend halbieren. Chilischote in feine Ringe schneiden. Zitronenblätter halbieren. Pilze putzen, die Stiele entfernen. Tomaten waschen. Kokosmilch mit Galgant, Zitronengras, Chili, Zitronenblättern und den Pilzen zum Kochen bringen, ca. 4 Minuten leise köcheln lassen, Tee unterrühren. Galgant und nach Belieben Zitronengras herausfischen. Nun Fisch, Garnelen und Kirschtomaten dazu geben und weitere 2 Minuten leise köcheln lassen. Mit der restlichen Fischsauce und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss das Thai-Basilikum waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und unterheben.

Zubereitungszeit: ca. 35 min.