Tom-Yam-Suppe mit Erdnüssen und Pilzen

Traditionell wird dieses Gericht in einer Suppenschale mit Unterteller serviert, damit man beim Essen die grob geschnittenen Stücke Zitronengras, Ingwer, Galgant und die Limettenblätter, die nur dem Würzen dieser leckeren Suppe dienen, herausfischen und ablegen kann.

Für 4 bis 6 Personen

100 g rohe Erdnüsse
1 Stunde zuvor in kaltem Wasser einweichen.

30 g Tamarindenmark
Mit heissem Wasser übergiessen, nach 1 Stunde durchmassieren und durch ein Sieb streichen. Den Saft auffangen und beiseitestellen.

1 rote Chilischote, eingeweicht und gehackt, 1 rote Peperoni (Paprika), geröstet, 3 Schalotten, in Scheiben geschnitten, 1 Knoblauchzehe, in Scheiben geschnitten
Die Zutaten in wenig Öl goldgelb anbraten, abkühlen lassen. Die Gewürzpaste beiseitestellen.

3 Zitronengrasstängel
In Stücke von 4 cm schneiden und leicht zerdrücken.

3 cm Ingwer, in Scheiben geschnitten, 3 cm Galgant, in Scheiben geschnitten, 8 Kaffirlimettenblätter, 3 Korianderwurzeln
Die frischen Gewürze zusammen mit den abgetropften Erdnüssen in 1 Liter Wasser 10 Minuten zu einem würzigen Sud kochen, dann salzen.

400 g Shiitake, Zucchetti und Peperoni (Paprika)
In Stücke schneiden und in der Suppe 5 Minuten kochen.

200 ml Kokosmilch
Zusammen mit der Würzpaste und dem Tamarindensaft dazugeben und nochmals kurz kochen.

je 1 TL Limettensaft und Palmzucker, Korianderblätter, gehackt, Tamari
Dazugeben, abschmecken und servieren.

Aus dem Buch: «Meine Küche im Frühling und Sommer», Meret Bissegger, AT Verlag, 2021
Quelle: https://zeitlupe.ch/panorama/essen-trinken/