


# Lafers: Tom Kha Gai Kokos-Süppchen mit Kaisergranat und Maishähnchen

---

 [happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/lafer-lichter-lecker/lafers-tom-kha-gai-kokos-süppchen-mit-kaisergranat-und-maishähnchen](https://happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/lafer-lichter-lecker/lafers-tom-kha-gai-kokos-sueppchen-mit-kaisergranat-und-maishaechnen)

## Zutaten für 4 Personen:

### Für das Süppchen:

- 400 g Geflügelknochen, klein gehackt
- 8 Kaisergranaten
- 25 ml ungeröstetes Sesamöl
- 3 Kafir-Limettenblätter
- 2 Stangen Zitronengras
- 4 Knoblauchzehen
- 6 Zweige Koriander
- 500 ml Geflügelfond
- 200 ml Kokosmilch
- 2 Karotten
- 100 g Zuckerschoten
- 100 g Thaispargel
- 1 rote Chilischote
- 50 g Shiitakepilze
- 1 unbehandelte Limette
- 25 ml Pflanzenfett
- 1 EL Fischsauce
- 2 EL Sojasauce
- 25 ml Erdnussöl

### Zum Anrichten:

- 4 Zweige Koriander
- Salz
- Chili aus der Mühle

### Zubereitung:

Die Kaisergranaten von der Schale befreien, den Darm entfernen, waschen und trocken tupfen. Die Geflügelknochen zusammen mit den Schalen des Kaisergranats in einem breiten Topf mit Sesamöl anrösten.

Die Kafir-Limettenblätter fein schneiden, das Zitronengras grob anstoßen und klein schneiden und den Knoblauch andrücken. Die Korianderblätter von den Stielen zupfen und fein schneiden. Blätter,

Zitronengras, Knoblauch, Korianderstiele zu den Knochen geben. Mit Geflügelfond ablöschen und mit Kokosmilch aufgießen. Den Sud circa 15-20 Minuten kochen lassen. Anschließend durch ein feines Sieb geben und erneut zum Kochen bringen.

Die Karotten schälen und in feine Streifen schneiden. Zuckerschoten schräg halbieren, Thaispargel der Länge nach vierteln. Die Pilze ebenso vierteln. Nun sämtliches Gemüse kurz in heißem Fett anbraten und zum Süsspchen geben. Die Kaisergranate zugeben und weitere 5-10 Minuten ziehen lassen.

Die Schale der Limette abreiben, den Saft auspressen. Das Süsspchen mit Limettenabrieb, Limettensaft, Fischsauce, Sojasauce, Salz und Chili aus der Mühle würzen.

Kurz vor dem Servieren das Gemüse durch ein Sieb laufen lassen und gleichzeitig die Suppe in einem Topf auffangen. Die Suppe abschmecken, aufschäumen.

Das Gemüse in einen vorbereiteten Teller füllen und mit der aufgeschäumten Suppe auffüllen. Zum Schluss mit Erdnussöl und Koriander vollenden.

*Rezept: Johann Lafer*

*Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! 15.3.2014*

*Prominenter Gast: Hans Sigl*