

Christian Lohse: Wan Tan Suppe - CL

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/kerners-koeche/christian-lohse-wan-tan-suppe-cl/

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für die Suppe:

- 1 Liter kalte Gemüsebrühe
- 1 Liter Fleischbouillon
- 2 Zwiebeln
- Ingwer
- 2 Stängel Zitronengras
- Sternanis
- Zimt
- Piment
- Chili

Zubereitung:

Das Fett von der kalten Gemüsebrühe abnehmen und in eine Pfanne geben. Darin die klein geschnittenen Zwiebeln, Ingwer, Zitronengras, Sternanis, Zimt, Piment und Chili erhitzen. Mit Brühe und Bouillon aufgießen, abschmecken und ziehen lassen.

Für die Wan Tan:

- 150 g Fleischbrät vom Schwein
- 4 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- ½ Bund Schnittknoblauch, geschnitten
- Salz
- Pfeffer
- Sojasauce
- Sesamöl
- Wan Tan Blätter

Zubereitung:

Aus Fleischbrät, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Sojasauce, Schnittknoblauch und Sesamöl eine Masse herstellen. Die Wan Tan Blätter einölen und mit der Fleischmasse befüllen.

Nun die Wan Tans in die Brühe geben und darin gar ziehen lassen.

Für das Gemüse:

- 1 Schale Enoki
- 1 Schale Shiitake
- 1 Schale Shimeji

- 1 Bund Frühlingslauch
- Etwas Koriandergrün
- 1 Schale Sojasprossen
- 2-3 Mini Pak Choi
- 2 Karotten

Zubereitung:

Die Pilze und das Gemüse klein schneiden, die Karotten reiben. Alles in eine große Schale füllen und die fertigen Wan Tans darauflegen. Mit der Gemüsebrühe aufgießen.

Anrichten

Mit einer Kelle jeweils etwas Gemüse, Wan Tans und Brühe in kleine Schalen füllen.

Rezept: Christian Lohse

Quelle: Kerners Köche vom 4.11.2017