



# Tom Yam Gung

## Zutaten für 4 Personen

- » 600 g rohe Garnelen in der Schale
- » 2 Stängel Zitronengras
- » 1 Stück Ingwer *etwa 5 cm*
- » ½ Bund Koriander
- » 2 rote Chilischoten
- » 2 EL Öl
- » 2 Kaffir-Limettenblätter
- » 1 Bund Frühlingszwiebeln
- » 2 Knoblauchzehen
- » 100 g Austernpilze
- » ½ EL Limettensaft
- » 3 EL Fischsauce

## Zubereitung

### Vorbereitung

1. Schäle die Garnelen und spüle sie kalt ab.

---
2. Wasche das Zitronengras, entferne die äußeren Schichten und schneide es in etwa 4 cm lange Stücke.

---
3. Klöße das Zitronengras mit einem Fleischklopfer oder einem Topfdeckel leicht an.

---
4. Schäle die Hälfte des Ingwers und schneide ihn in Scheiben.

---
5. Wasche den Koriander, schüttele ihn trocken und zupfe die Blättchen ab.

---
6. Schneide die Chilischoten ringlein und entferne den Stiel.

---
7. Schneide die Frühlingszwiebeln in feine Ringe und entferne die Wurzeln sowie welken Teile.

---
8. Schäle den Knoblauch und schneide ihn in dünne Scheiben.

---
9. Reinige die Austernpilze mit feuchtem Küchenpapier und schneide die Stiele ab.

---

10. Schneide die Pilze in dünne Streifen.

### Zubereitung

1. Erhitze das Öl in einem Topf und brate die Garnelenschalen darin an, bis sie kräftig rot sind.

---
2. Füge das Zitronengras, die Ingwerscheiben, die Korianderstiele und die Chiliringe hinzu und brate alles kurz an.

---
3. Gieße  $\frac{3}{4}$  l Wasser in den Topf und bringe es zum Kochen.

---
4. Setze den Deckel auf und lasse die Brühe bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten köcheln.

---
5. Sei die Garnelenbrühe durch ein Sieb und gib sie zurück in den Topf.

---
6. Füge die Kaffir-Limettenblätter, den restlichen Ingwer, die Zwiebelringe, den Knoblauch und die Pilzstreifen hinzu und koche die Suppe einmal auf.

---
7. Schmecke die Suppe mit Limettensaft und Fischsauce ab.

---
8. Lege die Garnelen in die Suppe und lasse sie bei schwacher Hitze etwa 1 Minute gar ziehen.

---
9. Bestreue die Suppe vor dem Servieren mit den Korianderblättern.