

# Kokos-Limetten-Suppe mit Pouletbruststücken

## Zutaten für 4 Personen

300g Pouletbrüsli (geschnitten nicht geschnetzelt)  
800ml Kokosmilch  
1 Stengel Zitronengras  
2 EL Zucker  
2 EL Fischsauce  
2 Limetten (Saft)  
150g Champignons (vierteln)  
2 kl. Rote Chilis (feine Streifen)  
einige Korianderblätter (zerschneiden)  
6cm Galgant (asiatisches Gewürz)

## Zubereitung

6cm Galgant gequetscht, Zitronengras schräg geschnitten, Champignons vierteln. Kokosmilch in der Pfanne heiss machen, Poulet dazugeben und ca. 5min. kochen lassen. Zitronengras, Galgant, Chilipulver, Champignons, Zucker, Fischsauce und Koriander dazugeben.

Limetten aufschneiden und mit dem Löffel auspressen. Ca. 3-5min weiter Kochen lassen.

Kann vor dem Servieren nochmals aufgekocht werden.

# Brustspitzen an Knoblauchsauce

## Zutaten für 4 Personen

400g Brustspitzen  
5 EL Öl  
3 Knoblauchzehen fein gehackt  
1 TL Zucker  
1 TL Maggi  
1 TL Pfeffer  
1 EL Fischsauce  
1 EL Sojasauce  
1 EL frischer Ingwer

## Zubereitung

Halber Knoblauch mit Brustspitzen mischen. Mit Pfeffer, Zucker, Fischsauce, Maggi, Ingwer von Hand die Brustspitzen mischen. Halbe Stunde ziehen lassen.

Mit Öl ca. 10-15 min. gut anbraten, Sieb oder Deckel verwenden.

Auf Platte servieren und mit Tomaten und div. Gemüsen am Rand dekorieren.

# Gemüseplatte im WOK zubereitet

## Zutaten für 4 Personen

100g Schweinefleisch  
Shiitakepilze (ausgepresst)  
50g Spargel  
frische kl. Maiskolben  
2 Rüebli  
halbe rote und grüne Peperoni  
1 kl. Brokkoli  
1 Bund Spinat  
Frühlingszwiebeln  
1 Knoblauch gehackt  
100g Bambus  
1 EL Fischsauce  
1 EL Sojasauce  
1 TL Zucker  
1 EL Maggi  
Pfeffer  
1 EL Muschelsauce  
1 TL Maizena mit Wasser aufgerührt

## Zubereitung

Pilze einweichen und waschen. Stengel der Pilze entfernen. Pilze und Gemüse grob seitlich schneiden. Rüebli in Blumenform schneiden.

2 EL Öl im WOK warm werden lassen. Knoblauch und Fleisch anbraten. Gemüse andämpfen. Zucker, Fischsauce, Maggi, Soja mit Deckel 10 min. mitdämpfen. Muschelsauce und Maizena verrühren und dazu geben. Mit Pfeffer abschmecken.

Auf Platte oder im WOK servieren und mit Sojasprossen dekorieren.

# Zitronensuppe mit grossen Krevetten

## Zutaten für 4 Personen

4 grosse Krevetten  
200g Champignons (Thai: AROY-D in Büchse erhältlich)  
1 Stengel Zitronengras  
2 kl. Frühlingszwiebel  
einige Korianderblätter (zerschneiden)  
2 Kaffier Limettenblätter  
1 Limette  
1 Rüebli  
2-3 EL Fischsauce  
2TL Zucker  
1 TL. Chili in Oel (Thai: "Nam pic pao" im Glas erhältlich)  
Koriander und Frühlingszwiebeln für Dekoration

## Zubereitung

Pilze waschen. Gemüse schneiden denn Blättern die Sehne entfernen. Aus Rüebli Blumenformen schneiden. Chili schräg schneiden. 0.5l Wasser aufkochen. Alles weich kochen.

Grosse Crevetten aufschneiden und Schale und Darmstreifen entfernen, waschen. Am Schluss Koriander, Limetten ausgepresst, Zucker, Krevetten, Fischsauce dazugeben. Koriander und Frühlingszwiebeln für Dekoration

Kann vor dem Servieren nochmals aufgekocht werden.