

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 15. April 2020 ▪  
**Vorspeise mit Alexander Kumptner**



**Julian Reiss**

**Singapore Laksa**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Laksa-Paste:**

- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 getrocknete rote Chilis
- 2 cm Thai-Ingwer
- 1 Stange Zitronengras
- 2 cm frischer Kurkuma
- 2 EL getrocknete Shrimps
- 3 Kemiri-Nüsse
- ½ EL Shrimp-Paste
- 1 TL Koriandersaat
- ½ TL gemahlener Kreuzkümmel
- ½ TL edelsüßes Paprikapulver
- 1,5 EL kaltgepresstes Rapsöl

Die getrockneten Shrimps und Chilis für etwa 10 Minuten in warmes Wasser einlegen. Schalotten und Knoblauch abziehen und würfeln. Zitronengras klein hacken und einen Esslöffel Thai-Ingwer würfeln. Anschließend Shrimps und Chilis mit Schalotten, Knoblauch, Zitronengras, Thai-Ingwer, Kurkuma, Kemiri-Nüssen, Shrimp-Paste, Koriandersaat, Kreuzkümmel und Paprikapulver in einem Multizerkleinerer zerkleinern. Erst danach das Rapsöl hinzufügen und zu einer möglichst glatten Paste mixen.

**Für die Suppe:**

- 100 g Hühnerbrust
- 4 küchenfertige Riesengarnelen
- 1 Ei
- 1 Limette
- 1/2 L Hühnerfond
- 200 ml Kokosmilch
- 1 EL Fischsauce
- 2 Kaffirlimettenblätter
- 3 EL kaltgepresstes Rapsöl
- Chiliflocken, aus der Mühle

In einer Kasserolle die hergestellte Laksa-Paste etwa 2-3 Minuten in 1,5 EL Öl anbraten, bis sie leicht gebräunt ist und aromatisch riecht. Hühnerfond zugeben und aufkochen. Temperatur reduzieren und etwa 4 Minuten köcheln lassen. Kokosmilch und Kaffirlimettenblätter dazugeben und etwas einkochen lassen, bis eine cremige Suppe entsteht. Eine Limette auspressen und die Suppe mit Limettensaft und Fischsauce abschmecken. Für die Schärfe mit Chiliflocken würzen. Die Kaffirlimettenblätter zum Schluss entfernen.

Hühnerbrust und Riesengarnelen waschen und trockentupfen. Hühnchen in kleine Würfel schneiden und mit den Garnelen abwechselnd auf einem Spieß aufspießen. In dem übrigen Rapsöl anbraten.

Als Einlage das Ei in kochendes Wasser geben und in 6 Minuten und 40 Sekunden wachweich kochen. Danach pellen und der Länge nach halbieren. Eine Eierhälfte pro Portion mit der Schnittseite nach oben in die Suppe legen. Den Spieß über die Suppenschüssel legen.

**Für die Garnitur:**

- ½ Stange Frühlingslauch
- 50 g Sojasprossen
- vietnamesischer Koriander
- 1 Limette
- Chilifäden, zum Garnieren

Für die Garnitur die Limette vierteln. Frühlingslauch putzen und in Ringe schneiden. Vietnamesischen Koriander abrausen und trockenwedeln. Sojasprossen waschen und trockentupfen. Das Gericht auf Tellern anrichten und mit Limettenspalten, Frühlingslauch, Sojasprossen, Koriander und Chilifäden garnieren, anschließend servieren.