



# Lemongras-Fischsuppe mit Kokos-Grießnockerln

4 Portionen

## Suppe:

1,5 l Wasser

5 verschiedene Fischköpfe

1 Zwiebel

3 Stangen Zitronengras

25 g frischer Ingwer (oder Galgant), geschält, gehackt

3 Knoblauchzehen

1 kleiner Bund Koriander

2 Frühlingszwiebeln

2 EL Limettensaft

4 EL Fischsauce

2 EL Sojasauce

1 EL Sesamöl

1 EL Tomatenmark

1 TL koreanisches Paprikapulver  
(aus dem Asia-Shop)

Salz

Für die Suppe die Fischköpfe in Wasser zum Kochen bringen, den dabei entstehenden Schaum abschöpfen. Die restlichen Zutaten in den Topf geben und kurz aufkochen, danach 20 Minuten köcheln lassen, eventuell mit Salz abschmecken, durch ein Sieb gießen und warm stellen.

Für die Grießnockerln das Ei trennen, das Eigelb schaumig rühren und die Kokosmilch dazugeben, salzen und mit etwas Muskat würzen. Das Eiweiß zu Schnee schlagen und mit dem Grieß in die Masse einrühren. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Mit zwei Esslöffeln „Nockerln“ aus der Masse formen und in leicht kochendem Salzwasser 8–10 Minuten ziehen lassen.

Je 2 Grießnockerln in eine Suppenschale geben und garnieren. Mit der Suppe übergießen.

## Grießnockerln:

1 Ei

40 ml Kokosmilch

Salz

Muskatnuss

120 g Grieß

## Garnitur:

1 EL Zitronengras

etwas frischer Koriander

etwas Frühlingszwiebel, in  
schräge Ringe geschnitten

etwas Chili, in feine Ringe  
geschnitten

*in feine Ringe  
geschnitten*





# Süßsaures Chilihuhn aus Vietnam

4 Portionen

2 Hühnerbrüste  
(insgesamt 500 g)

250 ml Gemüse- oder  
Hühnerbrühe

1 Zimtstange

1 EL Limettensaft

3 Stangen Zitronengras

1 Karotte/Möhre

1 Zucchini

1 rote Zwiebel

3 große rote Chilischoten  
Sesamöl

2 EL Ingwer, klein gehackt

2 Knoblauchzehen, klein  
gehackt

4 EL Fischsauce

50 ml Balsamico

50 g Palmzucker (oder normaler  
Zucker)

frische Minze

frischer Koriander

Gomasio (gerösteter Sesam,  
aus dem Asia-Shop)

Die Hühnerbrüste der Länge nach durchschneiden, sodass sie 4 dünne Filets ergeben, diese in schmale Streifen schneiden.

Das Fleisch anschließend mit Gemüse- oder Hühnerbrühe, 2 EL Fischsauce, Zimtstange, Limettensaft und zerstampftem Zitronengras 5 Minuten kochen und weitere 10 Minuten ziehen lassen.

Die Karotte putzen und in dünne Scheiben schneiden, Zucchini waschen und in größere Stücke schneiden, die rote Zwiebel halbieren und in dünne Streifen schneiden. Die Chilischoten halbieren, entkernen und in dünne Streifen schneiden.

In einer Pfanne Sesamöl erhitzen und darin Karotten sowie Zucchini kurz anbraten. Ingwer, Knoblauch, 2 EL Fischsauce, Balsamico und Palmzucker hinzufügen und sirupartig einkochen. Nun Chili- und Zwiebelstreifen dazugeben.

Die Hühnerbruststreifen aus der Suppe nehmen, zur eingedickten Sauce in die Pfanne geben und alles zusammen weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Mit Minze, Koriander und Gomasio dekorieren und mit Reis servieren.



**Boden:**

Den Ofen auf 220°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

125 g Butterkekse

Die Kekse zerkleinern und in einer Schüssel mit der geschmolzenen Butter und dem Zucker vermischen.

50 g Zucker

Die Mischung auf dem Boden einer Springform (Durchmesser 24 cm) verteilen und mit einem Löffelrücken gut festdrücken.

80 g Butter, zerlassen

Die Springform für 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.

**Füllung:**

6 Eier

In einer großen Schüssel Eier, Zucker, Frischkäse, Sauerrahm, Schlagobers und Mehl mit einem Mixer bei mittlerer Geschwindigkeit zu einer glatten Masse verrühren.

300 g Zucker

900 g Frischkäse

Die Springform aus dem Kühlschrank nehmen und die Masse in die Form gießen.

250 ml Sauerrahm/

Saure Sahne

Die Springform in den vorgeheizten Ofen stellen und den Kuchen 30 Minuten bei 180°C (Umluft) backen. Danach kalt stellen.

250 ml Schlagobers/

Schlagsahne

2 EL Mehl

250 ml Sauerrahm mit Zitronensaft, -schale und Zucker abschmecken und mit Beeren der Saison zum Cheesecake servieren.

**Weiters:**

250 g Sauerrahm/

Saure Sahne

etwas abgeriebene

Zitronenschale

etwas Zitronensaft

Zucker nach Geschmack

*Cheesecake ist mein Lieblingsimport aus Amerika: Hat viele Kalorien und schmeckt köstlich!*

— SOHYI KIM

*Nicht ganz "leicht" ...*