

# Zitronengrasssenz mit gebratenen Garnelen und Gemüse

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Fernöstlich, lecker und leicht, da lohnt der kleine Aufwand

## Zutaten

- 8 Garnelenschwänze ohne Schale und Darm
- 250 g Poularden oder Hähnchenkeulen ohne Knochen, in kleinen Würfeln
- 1L Geflügelfond selber gekocht oder aus dem Supermarkt
- 4 Stangen Zitronengras, geklopft und klein geschnitten
- Saft und Abrieb einer Limette
- 150 g Klärgemüse aus Möhren, Sellerie und Lauch in groben Würfeln
- 3 Thymianzweige
- 5 Korianderstiele
- ½ Chilischote, fein gewürfelt
- 2 Eiweiß
- Salz und Pfeffer
- Für die Einlage:
  - 1 mittelgroße Möhre in Julienne, Streifen geschnitten
  - 2 Stangen Frühlingslauch in Julienne, Streifen geschnitten

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Suppenansatz:

### Schritt2

Das fein gewürfelte Geflügelfleisch mit dem Klärgemüse und dem Eiweiß gut mischen, 3 - 4 Eiswürfel dazu geben.

### **Schritt3**

Mit Zitronensaft und Abrieb, etwas Salz und Pfeffer, sowie dem Zitronengras, Zitronensaft und Abrieb ergänzen.

### **Schritt4**

Mit Salz, Chili, Koriander und etwas Thymian würzen, alles gut miteinander vermengen.

### **Schritt5**

Den Geflügelfond aufgießen und bei milder Hitze kurz aufkochen lassen. Nur in der Anfangsphase bis ca. 80 ° C, gut auf dem Boden rühren, denn dort setzt sich das Eiweiß gerne ab und brennt an.

### **Schritt6**

Danach nicht mehr rühren.

### **Schritt7**

30 - 40 min. "simmern - ausziehen" lassen, durch ein Küchentuch passieren, nachschmecken.

### **Schritt8**

Die Gemüsestreifen für die Einlage in etwas von der Bouillon „bissfest“ blanchieren.

### **Schritt9**

Die vorbereiteten Garnelen waschen, mit Küchenkrepp trocken tupfen, salzen und pfeffern.

### **Schritt10**

In wenig Olivenöl bei mäßiger Hitze von beiden Seiten ca.1 min. in einer Stielpfanne anbraten, etwas ausruhen lassen.

### **Schritt11**

Keinesfalls übergaren, denn sie ziehen, garen in der heißen Suppe weiter durch.

### **Schritt12**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt13**

Die Garnelen und das Streifengemüse in vorgewärmten Tellern verteilen und mit der heißen Zitronengrassenz aufgießen.

**Rezeptart:** Klare Suppen **Tags:** fernöstlich, hausgemacht, ostern

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/zitronengrassenz-mit-gebratenen-garnelen-und-gemuese/>