



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/>