Feurige Garnelensuppe
Dtom Jam Gung

Tom Yam Gung (auch bekannt als Tom Yum Goong) ist eine berühmte thailändische Suppe, die für ihre scharf-saure Geschmacksrichtung bekannt ist. Sie wird traditionell mit Garnelen (Gung), Zitronengras, Galgant, Kaffirlimettenblättern, Chili und Limettensaft zubereitet. Diese Suppe ist ein Klassiker der thailändischen Küche und wird oft als Nationalgericht angesehen.
Die Balance zwischen scharf, salzig und sauer macht Tom Yam Gung zu einem besonderen Geschmackserlebnis.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Vorspeisen, Suppen

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

500 g Garnelen
1 Korianderwurzel
½ TL Pfeffer
300 g Champignons
3 Blätter Kaffirlimette
2 Stange(n) Zitronengras
5 cm Galgant
4 Chilischote(n)
4 EL Limettensaft
4 EL Fischsauce

Vorbereitung

Die Garnelen von Kopf und Schale befreien, beides aufheben, das Schwanzende unbedingt am Körper lassen. Die Garnelen am Rücken längs einschneiden, den dünnen Darm entfernen. Die Garnelenköpfe und -schalen mit etwa 1 ½ l Wasser aufkochen. Inzwischen den Koriander waschen, die Wurzel abschneiden und mit den Pfefferkörnern im Mörser zerstoßen. Die Korianderblätter abzupfen und beiseite stellen. Die zerstoßene Mischung zum Garnelenfond geben und diesen bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten leicht kochen lassen, dann durch ein feines Sieb geben. Die Champignons putzen, kurz abbrausen und größere halbieren. Die Zitronenblätter und das Zitronengras waschen, die Blätter vierteln, die Stängel in etwa 3 cm lange Stücke schneiden und beides im Mörser zerdrücken. Den Galgant waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Chilischoten waschen, Stielansätze entfernen und Schoten in feine Ringe schneiden (Hände waschen nicht vergessen!!!).Die Chiliringe mit Limettensaft und Fischsauce im Mörser zerstoßen und in ein Schälchen geben.

Zubereitung

Den Garnelenfond mit Zitronengras, Zitronenblättern und Galgantscheiben etwa 2 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen. Garnelen und Pilze dazugeben und alles etwa 3 Minuten bei schwacher Hitze mit geschlossenem Deckel kochen lassen. Das Zitronengras, die Zitronenblätter und den Galgant ggf. aus der Suppe nehmen; wer möchte, kann Zitronengras und Zitronenblätter

© 2026 coquina.de

probieren. Die vorbereitete Chilimischung zur Suppe geben. Nach Wunsch mit Koriander garnieren und servieren.

© 2026 coquina.de