

TOM YAM KUNG

von Tui und Dieter Gewalt,
Rodgaustr. 26, 63128 Dietzenbach

TOM YAM KUNG (gesprochen: domm jamm gung) ist eine variantenreiche Garnelensuppe. Die meisten Thais schätzen sie besonders, wenn ihr reichlich Reisstrophpilze beigegeben werden. Meine thailändische Ehefrau hat mir die überaus würzige Suppe vorgekocht und dabei folgende **Zutaten** verwendet, die auch hierzulande in Asia-Shops erhältlich und für 4 Personen berechnet sind:

- 1 Liter Wasser
- 8 - 10 feingeschnittene Scheiben Galanga, auch als Galgant- oder Zyperwurz bekannt
- 1 Stengel Zitronengras (nur die weißen Teile verwenden, fein geschnitten)
- 4 - 6 Kaffir-Limettenblätter (Stiel und Mittelrippe entfernen, in pfenniggroße Teile zerreißen)
- 250 g Garnelen
- 230 g. Reisstrophpilze (= Inhalt einer handelsüblichen Konserve, je nach Größe halbiert oder geviertelt)
- 1 EL Zucker
- 2 EL Fischsauce
- 4 - 6 kleine rote Chillies (unter einem Messer kräftig zerdrückt)
- 2 - 3 Stengel Frühlingszwiebeln (überirdische Teile unreifer Zwiebeln ohne Knolle, ersatzweise Lauch oder Schnittlauch) kleingeschnitten
- 5 g frische Korianderblätter
- Saft einer Limette

Zubereitung:

- 1.) Wasser mit Galanga-Scheiben, Zitronengras und Kaffir-Limettenblättern zum Kochen bringen
- 2.) Garnelen, Pilze, Zucker, Fischsauce und Chillies ins kochende Wasser geben und 5 min zugedeckt köcheln lassen
- 3.) Vor dem Servieren die kleingeschnittenen Frühlingszwiebeln und den Saft einer Limette zugeben.



Im Gegensatz zu deutschen Eßgewohnheiten wird diese Suppe auf keinen Fall vor der Hauptmahlzeit gelöffelt. Dazu ist sie viel zu scharf! Basis jedes thailändischen Gerichtes ist Reis. Nicht umsonst heißt „essen“ auf thailändisch KIN KHAO (= essen Reis). Man ißt TOM YAM KUNG, indem man entweder abwechselnd einen Löffel Suppe und einen Löffel Reis zu sich nimmt oder etwas Suppe in seinen Reisteller gibt und in der eigenen Schale das zuträgliche

Mischungsverhältnis herstellt. Der geschmacksneutrale Reis mildert die Schärfe auf ein für thailändische Verhältnisse erträgliches Maß, das im durchschnittlichen deutschen Gaumen immer noch als „höllisch scharf“ empfunden wird.

Wer sich soviel Schärfe nicht zumuten und den Ruf nach der Feuerwehr ersparen will, kann das Rezept verharmlosen, indem er weniger Chili verwendet und einige, dann aber weniger zerkleinerte Teile von Galanga, Zitronengras und Kaffir-Limettenblätter vor dem Servieren aus der Suppe entfernt. Wer TOM YAM KUNG vegetarisch probieren möchte, lasse die Garnelen weg. Dann heißt die Suppe TOM YAM HET (= Pilzsuppe).

Zum Schluß noch ein kulinarischer Tip für alle, die mit asiatischer Küche nichts im Sinn haben: ich kann den Reisstrophpilz als Alternative zu unseren Dosenchampignons nur wärmstens

