



TOM KA GEI MIT REHFILET

Viktoria Fuchs ist Küchenchefin im Romantikhôtel Spielweg. Mit ihrer Familie zusammen führt sie dieses bereits in der 6. Generation. Das Hotel war ihr zu Hause, daher verbrachte sie in jungen Jahren schon viele Stunden in der Küche. Für Kitchen Stars bereitet sie eine Tom Ka Gei zu. Das Rezept ist für 4 Personen gedacht.

Das sind die Zutaten:

5 Stangen Zitronengras
 2 Rispen Kirsch-Tomaten
 12 Stück Champignons
 60 g Ingwer
 30 g Galgant
 500 ml Geflügelbrühe
 500 ml Kokosnussmilch
 Halbe Chilischote
 Salz
 4 Zweige Koriander
 1 Limette
 2 EL Fischsauce
 8 Shiitake-Pilze
 1 halbe Packung Kefen
 5 Stück Kaffir-Limettenblätter
 Sonnenblumenöl
 4 Rehfilets
 Minze
 Chili-Öl

So wirds gemacht:

Suppe: 4 Stangen **Zitronengras** leicht anschlagen, damit die esoterischen Öle herauskommen. Dann in feine Scheiben schneiden. Die Hälfte der **Tomaten** vierteln und 4 **Champignons** halbieren. **3 Kaffir-Limettenblätter** fein hacken. Den **Ingwer** mit einem Messer schälen und in feine Scheiben schneiden. Für die Tom Ka Gei ist der **Galgant** sehr wichtig. Dieser wird ebenfalls in feine Scheiben geschnitten. **Kokosnussmilch** und **Geflügelbrühe** aufkochen, vom Herd nehmen und alle soeben geschnittenen Komponenten in die Mischung geben. Das Ganze 10 Minuten ziehen lassen, wie bei einem Tee. Nach 5 Minuten kann eine halbe **Chilischote** inklusive Kerne beigefügt werden.

Die Suppe probieren und eventuell salzen. **Koriander**-Stängel in die Suppe geben. Die Blätter werden später verwendet. Eine **Limette** anrollen und ein wenig Saft in die Suppe spritzen. Zum Schluss kommen 2 EL **Fischsauce** in die Suppe. Wichtig ist hier gute Qualität, ansonsten könnte der Geschmack der Suppe darunter leiden.

Die Suppe durch ein Sieb in ein anderes Behältnis abpassieren. Die Überreste im Sieb können für ein nächstes Curry verwendet werden.

Einlage: 8 Champignons und **Shiitake-Pilze** kleinschneiden. Die andere

Hälfte der Tomaten vierteln. **Kefen** in Streifen schneiden. Den Stängel zweier **Kaffir-Limettenblätter** entfernen und hauchdünn schneiden.

Rehfilet: **Sonnenblumenöl** in die Pfanne geben und erhitzen. Das **Rehfilet** salzen und pfeffern und in die Pfanne legen. Kurz von beiden Seiten anbraten und zur Seite legen.

Wenn die Suppe abpassiert ist, können die Einlagen in die abpassierte Suppe gegeben werden. Das Ganze wird dann nochmals aufgeköchelt.

Anrichten: Das gebratene Rehfilet in Tranchen schneiden und in den Teller legen. Die Suppe gart dann das Fleisch nochmals ein wenig durch. Ein wenig **Ingwer** abschälen, in sehr feine Julienne-Streifen schneiden und übers Rehfilet im Teller geben. **Korianderblätter** und **Minze** in feine Streifen schneiden und zur Seite legen. 1 Stängel **Zitronengras** häuten und ebenfalls in feine Scheiben schneiden und in den Teller legen.

Die gekochten Einlagen auf das vorbereitete Bett im Teller legen. Mit der Suppe auffüllen, so dass die Einlagen noch zu sehen sind. Mit dem geschnittenen Koriander- und Minzblättern garnieren. Wer will, kann noch ein wenig **Chili-Öl** auf die Suppe geben.