

lecker

28

»Thien Kim«



»Thien Kim«

Alles, was im Thien-Kim auf den Tisch kommt, wird mit nach alten Familienrezepten mit ausgesucht frischen Zutaten und großer Sorgfalt zubereitet. Unverwechselbar vietnamesisch ist die Fischsauce »Nuoc Mam«. Pur ist diese sehr salzig. Man benutzt sie als Gewürz in Suppen und Speisen. Gestreckt mit Limettensaft und individuell abgeschmeckt mit Chili, Salz und Pfeffer wird sie auch gerne als Tunke für Frühlingsrollen sowie zu Fisch und Fleisch gegessen.

Thien Kim
Kurze-Geismar-Straße 43
37073 Göttingen
Tel.: 0551/50766338

Pho-Bo

Vietnamesische Nudelsuppe mit Rind

zutaten für 6 personen

Für die Brühe:

1 Suppenhuhn, ca. 1,5 kg
500 g Suppenfleisch, vom Rind
4 Sternanis
1 Kapsel Kardamom, zerdrückt
1 Stange Zimt, klein
1 große Zwiebel, in 1 cm dicken Scheiben

1 Stück Ingwer in Scheiben
3 EL Fischsauce
Salz

Für die Suppe:

300 g Rinderfilet
1 Stück Ingwerwurzel, gepresst
1 Pck. Reisbandnudeln, meist 500g

1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Bund Europagras
1 Bund (Thai-)Basilikum
2 Limetten oder Zitronen
Chilisauce
Knoblauchessig
Sojasprossen
Salz

zubereitung ...

Die Brühe

Huhn und Suppenfleisch in einen Topf geben, mit Wasser füllen und kurz zum Kochen bringen. Dann das Wasser abgießen und das Fleisch unter kaltem Wasser waschen. Sodann das Fleisch im Topf mit ca. 2,5 Liter heißem Wasser übergießen, aufkochen und 15 Min. bei starker Hitze kochen lassen. Sternanis, Kardamom, Zimt, Zwiebel- und Ingwerscheiben auf dem Herd rösten, bis sie stark gebräunt sind und danach in die Brühe geben. 2-3 EL Fischsoße dazugeben und mit Salz abschmecken. Danach Hitze stark reduzieren und ca. 1,5 Stunden simmern lassen. Alles durch ein feines Sieb schütten und die klare Brühe warm halten.

Für die Suppe

Rinderfilet so dünn wie möglich schneiden, mit Ingwer und Salz marinieren, kalt stellen. Nudeln in heißes Wasser geben und kochen, bis sie weich genug sind. Filet rosa blanchieren. Frühlingszwiebeln und Kräuter klein hacken. Die Suppenschüsseln der Reihe nach füllen: Nudeln, Suppenfleisch, Filet, Kräuter, Zwiebeln und Europagras. Die kochende Brühe darübergießen. Jeder nimmt sich nach Belieben Limetten, Essig und Chili dazu.

lecker