

HÜHNER NUDELSUPPE MIT SAFRAN UND INGWER

Zutaten - Fond

- 2 EL Sesamöl
- 5 [Sternanis](#)
- 5 [Kardamomkapseln](#)
- 1 TL [Koriandersamen](#)
- 2 [Nelken](#)
- 4 [Kafirlimettenblätter](#)
- 1 [Lorbeerblatt](#)
- 50g [Ingwer](#)
- 50g [Zitronengras](#), geschnitten
- 5g [Kurkuma](#), gemahlen
- 20g Thaibasilikumblätter
- 1 ganze Maispoularde
- 2 L Hühnerbrühe, kalt
- 10 [Safranfäden](#)
- 1/2 Limette, abgeriebene Schale
- 50 ml Sojasauce
- Limettensaft zum abschmecken

Zutaten - Einlage

- 100g Asia-Eiernudeln, gekocht
- 1 Karotte, in Streifen geschnitten
- 2 Stangen Sellerie, in Streifen geschnitten
- 50g Sojasprossen
- 1 EL Ingwer, in feine Streifen geschnitten, zum garnieren
- 1 Chili, entkernt und in Scheiben geschnitten, zum garnieren.

Das Sesamöl in einem Topf erhitzen und alle Gewürze darin anschwitzen. Die Poularde daraufgeben und mit dem kalten Hühnerfond auffüllen, bis das Huhn bedeckt ist. Langsam aufkochen und dabei immer wieder den entstehenden Schaum abschöpfen, sodass eine klare Brühe entsteht. Safranfäden, Limettenschale sowie Sojasauce dazugeben und 45 Minuten simmern lassen. Das Huhn herausheben, das Fleisch auslösen und aufschneiden. Die Brühe durch ein Sieb abgiessen und mit Limettensaft abschmecken. Für die Einlage Karotten - und Selleriestreifen sowie Sojasprossen 2 Minuten in der heissen Brühe ziehen lassen. Das Poulardenfleisch und die Nudeln in Suppentellern anrichten, das Gemüse zugeben und mit der heissen Suppe übergiessen. Mit Minz - und Korianderblättchen sowie etwas frischem Ingwer und Chili ausgarnieren.

La Cucina