



# Peranakan Laksa

Für 2 Portionen

Von: Daniel Tan in Singapur

## Zutaten

2 Riesengarnelen mit Schale (in 360 ml Wasser gekocht; Fond aufheben und Garnelen nach Belieben bis auf den Schwanz schälen)

Laksa-Nudeln (blanchiert)

120-180 ml Kokosmilch

2 Tofu-Puffs, in kleine Stücke geschnitten  
Salz und Zucker nach Belieben

## Zum Garnieren

Laksa-Blätter

Fischfrikadelle (aufgeschnitten)

Gehobelte Gurke

## Für die Gewürzpaste

6 getrocknete Chilis (zuvor in warmem Wasser einlegen und Kerne entnehmen)

6 Schalotten

2 Lichtnüsse

1 Stängel Zitronengras (nur den weißen Teil)

3-4 dünne Scheiben Galgant

1 gehäufte EL getrocknete Garnelen (zuvor in warmem Wasser einlegen)

1 TL Garnelenpaste

1 TL Koriandersamen

1/2 TL Kurkumapulver

Laksa ist eine würzige Nudelsuppe, die oftmals mit dem Volk der Peranakan (Straits-Chinesen) in Verbindung gebracht wird, bei denen es sich um Abkömmlinge von Eltern verschiedener Kulturen handelt. Dieses herzhafte Gericht setzt sich aus dicken Reisnudeln, einer Soße aus Kokosmilchbasis sowie aus Fischfrikadellen, Tofu-Puffs und gehackten Laksa-Blättern zusammen.

## Zubereitung

Alle Zutaten für die Gewürzpaste in kleine Stückchen schneiden und anschließend zu einer glatten Paste verarbeiten.

Öl erhitzen und die Gewürze bei geringer bis mittlerer Hitze braten, bis sie aromatisch zu duften beginnen. Die Paste ständig rühren, damit sie nicht anbrennt.

Den Garnelenfond zur Paste hinzugeben. Gut verrühren und den Tofu-Puff hinzugeben. Zum Kochen bringen und anschließend weiter köcheln.

Die Kokosmilch hinzugeben. Die Soße darf nicht kochen, da die Kokosmilch sonst Quark bildet. Noch ein paar Minuten lang bei geringer Hitze ständig rühren, nach Belieben Salz und Zucker hinzugeben und die Herdplatte ausschalten.

Die Nudeln mit den geschälten Garnelen, aufgeschnittenen Fischfrikadellen und Tofu-Puffs anrichten. Sauce darüber geben und zum Schluss mit Laksa-Blättern garnieren.