

Ramen-Suppe mit selbstgemachten Nudeln

Für zwei Personen

Für die Ramen-Nudeln:

185 g griffiges Mehl ½ EL Backpulver 1 Prise Salz

Für den Veggie-Dashi:

1 getrock. Shiitake-Pilz 2 Platten Kombu-Alge

Für die Suppe:

1 Frühlingszwiebel 1 Knoblauchzehe 20 g Ingwer
2 TL Chili-Paste 2 TL dunkle Miso-Paste Sake
2 EL Sojasauce 3 EL ungesüßte Sojamilch 400 ml Veggie-Dashi, von oben
Sesamöl 1 TL weißen Sesam 1 TL schwarzen Sesam

Für den Suppeninhalt:

1 Karotte 1 kleinen Pak Choi 2 Shiitake Pilze
2 Eier, Größe L Öl

Für die Ramen-Nudeln:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

100 ml Wasser kochen, Backpulver hinzugeben, umrühren und zur Seite stellen. Mehl und Salz in einer Küchenmaschine vermischen und gekochtes Wasser langsam hinzugeben. Teig drei Minuten kneten und im Kühlschrank 20 Minuten ruhen lassen.

Teig mit dem passenden Aufsatz zu Nudelplatten ausrollen, zusammenlegen und ein weiteres Mal bei Stärke 5 der Nudelmaschine walzen. Teig teilen und mit einem Spaghetti-Aufsatz durch die Maschine drehen. Frische Nudeln kurz in Salzwasser kochen, abschütten und danach in die Ramen-Suppe geben. 2 Minuten ziehen lassen.

Für den Veggie-Dashi:

Shiitake und Kombu 30 Minuten in 400 ml Wasser aufweichen.

Herausnehmen und in einem Topf kurz aufkochen lassen.

Für die Suppe:

Ingwer und Knoblauch abziehen, kleinhacken und das weiße der Frühlingszwiebel kleinhacken. Sesamöl im Topf bei mittlerer Hitze erwärmen. Ingwer, Knoblauch und Frühlingszwiebel in das Öl geben und leicht anbräunen. Chili-Paste und Miso zugeben. Mit Sake ablöschen. Zerstoßenen Sesam, Sojasauce und Sojamilch zugeben. Veggie-Dashi von oben zugeben.

Für den Suppeninhalt:

Eier in sprudelndem Wasser 7 Minuten wachweich kochen. Karotte schälen und in Stifte schneiden. Pak Choi im vorgeheizten Ofen 10 Minuten backen. In den Pilzkopf ein X schneiden und in der Pfanne in Öl anbraten.

Kamil Lewandowski am 11. Mai 2022