

Ramen-Nudeln mit Hähnchen, Shiitake, Pak Choi, Erdnüsse

Für zwei Personen

Für den Teig:

185 g Weizenmehl (550) ½ TL Backpulver 100 ml warmes Wasser
feines Salz

Für die Ramen-Brühe:

200 g Shiitake 200 g Zuckerschoten 1 Mini-Pak-Choi
2-3 Knoblauchzehen 1 Stück Ingwer 2-3 EL cremige Erdnussbutter
500 ml Gemüsefond 2 EL Sojasauce 1 TL Sesamöl
1 TL Reissessig Erdnussöl Olivenöl
1 EL Rohrzucker

Für das Fleisch:

200 g Hühnerbrustfilet Butter

Für die Ramen-Nudeln:

feines Salz

Für die Garnitur:

1 rote Spitzpaprika 2 Lauchzwiebeln 1 rote Chilischote
20 g geröst., ungesalz. Erdnüsse ½ Bund Koriander

Für den Teig:

In einem Topf Wasser auf mittlerer Stufe aufsetzen. Warmes Wasser mit dem Backpulver verrühren und langsam zum Mehl geben. Alles gut salzen und zu einem Teig verkneten – beiseite stellen.

Für die Ramen-Brühe:

Shiitake, Zuckerschoten und Pak Choi putzen, kleinschneiden, Knoblauch abziehen und gemeinsam mit Ingwer hacken. Alles mit Erdnussbutter in einer Pfanne langsam in Erdnuss- und Olivenöl anbraten. Mit dem Gemüsefond nach und nach aufgießen. In einer Bowl die Sojasauce, Rohrzucker, Sesamöl und Reissessig verquirlen – beiseitestellen.

Für das Fleisch:

Hähnchen im Ganzen von allen Seiten kurz, scharf anbraten, dann würfeln und saftig in Butter nachbraten – beiseite stellen.

Für die Ramen-Nudeln:

Kurz vor Ende der Zeit, Nudeln in Tagliatelle schneiden und in Salzwasser zwei Minuten kochen.

Für die Garnitur:

Spitzpaprika waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden. Chili entkernen und kleinschneiden. Erdnüsse hacken. Koriander abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Manuel Prennig am 06. September 2021