

Ramen

Für zwei Personen

Für die Brühe:

1,2 L Geflügelfond	2 Karotten	2 Stangen Lauch
1 Bund Frühlingszwiebeln	1 Knolle Ingwer	2 Stangen Zitronengras

Für die Einlage:

1 Rinderfiletsteak, (2 cm)	250 g Ramen-Nudeln	100 g weiße Champignons
1 Frühlingszwiebel	3 Eier	250 ml dunkle Sojasauce
250 ml Reisessig	1 Bund Koriander	200 g Sesam
Olivenöl	grobes Meersalz	

Für die Fertigstellung:

Hachi (Chili Gewürz)

Für die Brühe:

Den Lauch und Frühlingszwiebeln putzen. Zitronengras anklopfen.

Karotten, Lauch, Frühlingszwiebeln, Ingwer und Zitronengras klein schneiden, in den Fond geben und ca. 25 bis 30 Minuten kochen. Im Anschluss das Gemüse aus der Brühe sieben.

Für die Einlage:

Eier 6 Minuten kochen, im Anschluss abschrecken und pellen. Sojasauce und Reisessig verrühren und die Eier hineinlegen. Am Ende der Zubereitungen werden die Eier halbiert.

Champignons putzen, vierteln und in etwas Olivenöl anbraten.

Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden.

Koriander abbrausen, trockenwedeln und schneiden.

Ramen-Nudeln in Wasser kochen und anschließend abgießen.

Sesam in einen Topf geben, leicht anrösten und im Anschluss in einem Mörser mit grobem Meersalz zerstoßen.

Rinderfilet in einer Pfanne von beiden Seiten scharf angebraten. Fleisch kurz ruhen lassen, dann in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben werden von beiden Seiten mit dem Bunsenbrenner angeröstet.

Für die Fertigstellung:

Nach der Zubereitung der einzelnen Komponenten folgt die Zusammensetzung. Als erstes werden die Ramen-Nudeln in eine tiefe Schüssel gegeben, dann wird die Brühe angegossen. Die Rinderfiletstreifen werden mittig auf den Nudeln platziert und die Eihälften, Koriander und Frühlingszwiebeln Drumherum gelegt. Als letztes wird der Mix aus Sesam und Meersalz auf das Fleisch gegeben und Hachi über die Zutaten gestreut.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Joël Maugé am 22. Dezember 2021