

# Tonkotsu mit Tare, Somen, Schweine-Medaillon und Ei

## Für zwei Personen

### Für die Tonkotsu:

100 g weißer Speck                      500 ml Hühnerfond                      100 ml Sojamilch

### Für die Tare:

2 EL Tahini                                      2 EL Misopaste                                      4 EL Mirin  
1-2 EL Sake                                      4 EL japan. Sojasauce                                      2 EL geröstetes Sesamöl

### Für die Somen:

200 g Somen-Nudeln

### Für die wachweichen Eier:

2 Eier    3 EL japan. Sojasauce

### Für die Garnitur:

1 Stange Lauch                                      1 TL Mais    1 Noriblatt  
1 TL schwarzer Sesam                                      1 TL weißer Sesam                                      1 TL Shichimi Togarashi  
2 TL Chiliöl

### Für die Tonkotsu:

Den weißen Speck in Scheiben schneiden und in kochendem Wasser 3-5 Minuten garen. Speck mit Fond und Sojamilch in einem Mixer pürieren und durch ein feines Sieb zurück in einen Topf geben. Diesen Sud erhitzen.

### Für die Tare:

Misopaste, Sojasauce, Tahini, Mirin, Sake, Sesamöl und 4 EL Wasser in einer Schüssel glattrühren.

### Für die Somen:

Somen für 2-3 Minuten in Wasser kochen, dann abgießen.

### Für die Schweinemedallions:

2 Schweinemedallions à 150 g, 2 cm dick Neutrales Öl, zum Braten Salz, aus der Mühle Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle .

Fleisch abwaschen und trockentupfen. Pfeffern, salzen und von beiden Seiten je 2 Minuten in einer Pfanne mit Öl scharf anbraten. In der heißen Pfanne nachziehen lassen. Kurz vor dem Servieren in Tranchen schneiden.

### Für die wachweichen Eier:

Eier 7 Minuten kochen, in Eiswasser abschrecken, schälen und in eine Schale mit Sojasauce legen.

### Für die Garnitur:

Lauch putzen, längs halbieren und in feine Ringe schneiden. Noriblatt in Quadrate schneiden. Suppe mit Lauch, Noriblatt, Mais, Sesam, Shichimi Togarashi und Chiliöl garnieren.

Je einen großen Löffel Tare in eine Suppenschüssel geben und 3-4 Kellen Brühe darauf geben. Die Nudeln dazu geben und Schweinemedallions darauf anrichten. Mit Noriblatt, Lauch, Sesam, Togarashi und Chiliöl garnieren und servieren.

Raphael Wlotzki am 01. August 2022