

Japanische Ramen-Suppe mit Ramen-Nudeln

Für zwei Personen

Für den Suppenansatz:

500 ml Gemüsefond	2 Hühner-Keulen	2 Karotten
50 g Punabi Shimeji	1 Bund Frühlingszwiebeln	4 Knoblauchzehen
100 g Ingwer	Pflanzenöl	

Für den Nudelteig:

250 g Hartweizengries	2 Eier	1 EL Olivenöl
1 TL feines Salz		

Für die Suppe:

100 ml Mirin	200 ml Sojasauce	100 ml Reisweinessig
100 ml Worcestersauce	100 ml Sake	1 Bund Koriander
100 g Baby-Spinat	50 g Zuckerschoten	3 Eier
$\frac{1}{2}$ TL Chiliflocken		

Für den Suppenansatz:

Die Karkassen grob teilen.

Öl in einem großen Topf hoch erhitzen und die Keulen im Topf bei milder Hitze anbraten. Mit Fond aufgießen und ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Die Frühlingszwiebeln von der äußeren Schale befreien, putzen und in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein schneiden. Den Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Karotten schälen, von den Enden befreien und in feine Julienne schneiden. Die Pilze im Sud ziehen lassen.

Für den Nudelteig:

Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Kuhle formen. Eier aufschlagen, Öl und Salz hineingeben und sorgfältig zu einem kompakten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank einige Minuten ruhen lassen.

Reichlich Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine verarbeiten und zu zwei dünnen Bahnen auswallen. Die Bahnen mit einem sehr dünnen Pastaaufsatz der Nudelmaschine in dünne Bandnudeln schneiden.

Die Pasta im kochenden Salzwasser etwa 3 Minuten al dente garen und abgießen.

Für die Suppe:

Die Eier in einem kleinen Topf mit kochendem Wasser ca. 8 Minuten kochen.

Mirin, Sojasauce, Reisweinessig, Worcestersauce und Sake in einem großen Topf vermengen. Das gepellte Ei darin 10 Minuten ziehen lassen, dann die Reduktion mit dem Geflügelfond verrühren. Koriander abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Spinat waschen und trockenschleudern.

Das Gericht in tiefen Schalen anrichten, mit Chili würzen und servieren.

Marcel Fulsche am 01. Oktober 2019