

Asiatische Ramen-Suppe mit Hühnchen

Für zwei Personen

Für das Hähnchen:

250 g Hähnchenbrustfilet 2 EL Sesamöl Salz, Pfeffer

Für die Ramensuppe:

150 g japan. Ramen-Nudeln	120 g Shiitake-Pilze	1 Knoblauchzehe
1 Karotte	50 g Zuckerschoten	1 Bund Frühlingszwiebeln
$\frac{1}{2}$ Bund frischer Koriander	$\frac{1}{2}$ Ingwerknolle	150 g Sojasprossen
1 Noriblatt	2 Eier	500 ml Hühnerfond
2 TL Reiswein	3 TL Sojasauce	1 TL Misopaste
2 EL Sesamöl	$\frac{1}{2}$ TL Chiliflocken	Salz, Pfeffer

Für das Hähnchen:

Hähnchenbrust waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten in der Pfanne mit Öl anbraten. Hitze reduzieren und warmhalten.

Für die Ramensuppe:

Eier wachweich im heißen Wasser kochen und bereitstellen.

Knoblauch abziehen, Ingwer schälen und beides klein hacken.

Sesamöl in einem Topf erhitzen und Knoblauch und Ingwer kurz anbraten. Reiswein, Sojasauce, Misopaste und Chiliflocken hinzugeben, umrühren und mit Hühnerfond ablöschen. Den Deckel des Topfs aufsetzen und bei kleiner Flamme köcheln lassen.

Heißes Wasser aufsetzen und die Nudeln darin kochen lassen.

Frühlingszwiebeln abziehen und klein hacken. Karotte schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Pilze putzen und ebenfalls in mundgerechte Stücke schneiden. Pilze, Sojasprossen und Zuckerschoten kurz in einer Pfanne mit Öl anschwitzen.

Noriblätter klein schneiden. Koriander abbrausen und trockenwedeln.

Gebratenes Fleisch, Pilze, Sojasprossen und Zuckerschoten in die Suppe reingeben. Gekochtes Ei, Frühlingszwiebeln und Möhren zum Garnieren auf die Suppe geben. Mit Koriander und Noriblättern bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stefanie Hiermüller am 03. März 2020