

Reisnudeln in der Brühe mit Tare, Ei, Pak Choi, Speck

Für zwei Personen

Für die Tare (Würzsauce):

50 g helle Misopaste	50 g Tahini	50 g Erdnussbutter
200 ml Gemüsefond	1TL helle Sojasauce	50 g dunkler Sesam

Für die Brühe:

3 Sch. trockenes Graubrot	50 g Katsuobushi	50 g getrock. Shiitakepilze
2 Knoblauchzehen	1 cm Ingwer	1 kleine rote Chilischote
1 Bund Frühlingszwiebeln	1 EL Fischsauce	Öl

Für die Toppings:

1 Pak Choi	150 g Bauchspeck vom Schwein	2 Stangen Schnittknoblauch
1 Beet Brokkoli-Sprossen	2 Eier	2 cm Ingwer
1 TL Chiliflocken	50 ml Mirin	50 ml Reisweinessig
100 ml helle Sojasauce	2 TL Speisestärke	2 EL Akazienhonig
Pflanzenöl		

Für die Nudeln:

200 g Pho Reisnudeln

Für die Tare (Würzsauce):

Die Misopaste mit Tahini und Erdnussbutter verquirlen. Eventuell mit Fond für die Konsistenz verrühren und mit Sojasauce würzen. Sesam in einer Pfanne rösten, kurz Mörsern und hinzufügen. Die Hälfte für Garnitur beiseitelegen.

Für die Brühe:

Das Weiß der Frühlingszwiebeln klein schneiden. Grün ebenfalls klein schneiden und später als Topping verwenden. Knoblauch abziehen und klein schneiden. Ingwer schälen und klein schneiden. Chili klein schneiden und mit Ingwer und Knoblauch in einem Topf mit Öl scharf anbraten. Mit einem Liter Wasser aufgießen und Pilze und Frühlingslauchweiß hinzufügen und 5-10 Minuten köcheln lassen. Von der Hitze nehmen und Katsuobushi und Brot hinzufügen. Brühe durch ein Sieb geben und mit Fischsauce abschmecken.

Für die Toppings:

Pak Choi von der Wurzel befreien, halbieren und in der Grillpfanne in Öl braten. Eier 6 Minuten in einem Topf mit heißem Wasser kochen. Speck in Quadrate schneiden und in einer Pfanne anbraten.

Ingwer schälen und reiben. Schnittknoblauch klein schneiden. Eine Teriyakisauce aus Ingwer, Knoblauch, Mirin, Reisweinessig, Sojasauce, Honig und Stärke anrühren. Pak Choi und Speck drin schwenken.

Frühlingszwiebelgrün am Ende mit Brokkoli-Sprossen und Chiliflocken über das Gericht geben.

Für die Nudeln:

Nudeln kochen. Wenn diese fertig sind in Tare schwenken und mit der Brühe aufgießen.

Viviane Ringlstetter am 09. Oktober 2023