

# Ramen-Nudeln mit Mais, Ramen-Ei und Schweinegröstl

## Für zwei Personen

### Für die Ramenbrühe:

100 g geräuch. Rückenspeck	½ Bund Frühlingszwiebeln	4 Knoblauchzehen
1 Stück Ingwer	1 EL Yuzusaft	1 EL Zitronensaft
200 g weiße Misopaste	100 ml japan. Sojasauce	400 ml Schweinefond
400 ml Gemüsefond	5-6 Blätter Gelantine	2 TL kalte Butter
Sake	Mirin	geröstetes Sesamöl
1 EL Rohrzucker	1 EL geräuch. Chiliflocken	weißer Pfeffer

### Für die Toppings:

1 Dose Sonnenmais	½ Bund Frühlingszwiebeln	2 möglichst große Eier
100 ml japan. Sojasauce	50 ml Sake	100 ml Mirin
2 geröstete Noriblätter	1 Scheibchen Butter	Rohrzucker

### Für das Schweinegröstl:

2 grobe Bratwürste	1 EL scharfer Senf	100 ml japan. Sojasauce
100 ml geröstetes Sesamöl	geröstetes Sesamöl	2 EL helle Sesamkörner
Rohrzucker		

### Für die Ramennudeln:

200 g Weizenmehl, 550	1 Ei	1 TL Backpulver
Mehl	TL Salz	

## Für die Ramenbrühe:

Den Schweinefond und Gemüsefond in einen Topf geben und sanft köcheln lassen. Den weißen Anteil der Frühlingszwiebeln im Ganzen dazu geben. Ingwerstück dünn aufschneiden.

Knoblauch mit Haut anquetschen und beides ebenfalls zum Fond geben.

Währenddessen den fetten Speck in Würfel geschnitten bei kleiner Flamme auslassen. Misopaste nach und nach mit einem Schneebesen einrühren. Mit Sojasauce, Chili, Yuzu und Zitronensaft, Rohrzucker, 3 Esslöffel des ausgelassenen Schweineschmalzes, Sake, Mirin und weißem Pfeffer abschmecken. Ramenbrühe soll herzhaft, nussig und leicht süßlich schmecken. Brühe von der Flamme nehmen und mit Sesamöl und ggfls. Butter abschmecken. Schließlich noch mit Blattgelatine auf die gewünschte Konsistenz andicken. Vor dem Servieren ggfls. 1-2 Knoblauchzehen in die Brühe pressen.

## Für die Toppings:

Sonnenmais abgießen und mit etwas Wasser, Butter und ggf. Rohrzucker in einem Topf erwärmen.

Eier in sprudelndem Wasser wachweich kochen. Unter kaltem Wasser abschrecken und pellen und in einer Marinade aus Sojasauce, Sake und Mirin marinieren lassen.

Den grünen Anteil der Frühlingszwiebeln in feine Streifen schneiden.

Noriblätter in breite Streifen schneiden.

## Für das Schweinegröstl:

Senf, Sojasauce und etwas Sesamöl zu einer dicken Marinade verrühren.

Bratwurstbrät aus der Hülle drücken und in ein wenig Sesamöl in einer Pfanne zusammen mit Sesamkörnern krümelig braten. Dann die Marinade zum Brät geben und rösten bis knuspriges Schweinegröstl entsteht. Ggf. mit Rohrzucker und Sojasauce abschmecken.

## Für die Ramennudeln:

Mehl in eine große Schüssel sieben. Salz und Backpulver darunter mengen. Eine Mulde in dem Mehl formen. Schüssel auf eine Küchenwaage stellen. Waage auf 0 stellen. Ei reinschlagen. Nun

bis zu einem Gewicht von 100-110 g mit Wasser auffüllen. Zu einem Teig verkneten und auf einer Arbeitsfläche gut durchkneten. Mithilfe einer Nudelmaschine auf 1-2 mm ausrollen und mit dem Tagliatelle-Aufsatz zu Ramennudeln vollenden. Nudeln möglichst nicht zu sehr stapeln, sonst kleben sie trotz Bestäuben durch Mehl schnell zusammen. In leicht gesalzenem Wasser bissfest garen.

In einer schicken, möglichst tiefen Suppenschüssel die Ramennudeln stapeln. Mit der Ramenbrühe auffüllen, Toppings im Kreis angeordnet anrichten, zwei breite Streifen Noriblätter reinstecken, mit Frühlingszwiebeln bestreuen und servieren.

Sebastian Müller am 30. Oktober 2023