

# Ramen

## Für zwei Personen

### Für den Ramenteig:

250 g Weizenmehl, Typ 550 1,5 TL Natron

### Für die Würzsauce:

1 Stange Frühlingszwiebel	1 chinesischer Knoblauch	1 Limette
1 EL gerösteter Sesam	5 cm Ingwer	1 EL Sambal Oelek
1 EL Sesamöl	50 ml Sonnenblumenöl	150 ml Sojasauce
30 ml chinesischer Reiswein	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	1 Zimtstange
2 Sternanis	25 g getrocknete Chili	20 g Zucker

### Für die Brühe:

200 g Kombu Algen	200 g Nori Algen	1 große Zwiebel
$\frac{1}{2}$ Stange Lauch	1 Limette	2 cm Ingwer
100 ml Sojasauce	50 ml Mirin	100 g frischer Koriander
3 Kaffir Limettenblätter	Zucker	Salz, Pfeffer

### Für die Einlage:

$\frac{1}{4}$ Chinakohl	3 Mini Pak Choi	$\frac{1}{2}$ TL Sesam
2 Eier (Größe M)	100 g frischer Koriander	

**Für den Ramenteig:** Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Natron 30 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

Natron mit 120 ml Wasser mischen, dann zusammen mit Mehl in der Küchenmaschine zu einem homogenen Teig verkneten. Den Teig mit einem Nudelaufsatz der Küchenmaschine ausrollen. Sobald der Teig anfängt leicht zu kleben, mit Mehl bestreuen. Die Nudeln in die gewünschte Dicke schneiden und zum Garen ca. 5 Minuten in kochendes Wasser geben.

**Für die Würzsauce:** Koriander abbrausen, trockenwedeln und hacken. Limette unter heißem Wasser abspülen, trockentupfen und Schale abreiben. Dann halbieren und Saft auspressen. Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und Zimtstange, Sternanis und Chili darin scharf anbraten. Vom Herd ziehen.

Knoblauch abziehen und fein hacken. Ingwer ebenfalls schälen und fein hacken. Frühlingszwiebeln putzen, Strunk entfernen und in feine Ringe schneiden. Alles zu den Gewürzen in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze anbraten. Mit Sojasauce, Zucker, geröstetem Sesam, Sesamöl, Sambal Oelek, Reiswein, gehacktem Koriander sowie Saft und Abrieb der Limette abschmecken.

**Für die Brühe:** Zwiebel abziehen. Lauch putzen und vom Strunk befreien. Ingwer schälen. Zwiebel, Lauch und Ingwer grob würfeln und mit ca. 400 ml Wasser in einem Topf aufkochen. Koriander abbrausen und trockenwedeln. Limette unter heißem Wasser abspülen, trockentupfen und Schale abreiben. Dann halbieren und Saft auspressen. Kombu, Nori, Koriander und Kaffir Limettenblätter dazugeben und weiter einkochen.

Mit Sojasauce, etwas Mirin, Salz, Zucker, Pfeffer sowie Saft und Abrieb der Limette abschmecken.

**Für die Einlage:** Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Eier 5  $\frac{1}{2}$  Minuten kochen.

Chinakohl und Pak Choi putzen, vom Strunk befreien, sehr fein schneiden und in die Brühe (von oben) geben.

Eier pellen, auf die Suppe setzen. Koriander abbrausen, trockenwedeln und grob gezupft über die Suppe geben. Sesam darüber streuen. Das Gericht in tiefen Tellern anrichten und servieren.

Robin Pietsch am 27. Mai 2020