

Asiatisch marinierte Mie-Nudeln mit Feta-Schafskäse

Für vier Portionen

Für die Nudeln:

1/2 rote Paprikaschote	1/2 gelbe Paprikaschote	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	50 g Ingwer	50 g Mangold
50 g Zuckerschoten	50 g. Austernpilze	2 EL Sesamöl
2 EL Sojasauce	200 ml Gemüsefond	0,5 TL fruchtiges Curry
300 g vorgegarte Mie-Nudeln	2 EL Koriander	1 EL schwarzer Sesam
Salz, Chili		

Für den Käse:

4 Stck Fetakäse vom Schaf (je 80 g)	1 Schalotte	1 junge Knoblauchzehe
1 rote Chilischote	5 ml Olivenöl	1 unbehandelte Zitrone
1 Tl Korianderkörner	2 El Akazienhonig	Salz, Chili

Für die Nudeln, Paprika waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, mit einem Sparschäler die Haut abschälen und in feine Streifen schneiden. Schalotte und Knoblauch schälen und beides fein würfeln. Ingwer schälen und würfeln. Mangold und Zuckerschoten waschen, Austernpilze putzen und alles in feine Streifen schneiden. Das Sesamöl erhitzen, Schalotten, Ingwer und Knoblauch darin anschwitzen und das restliche Gemüse zugeben. Zwei bis drei Minuten garen, mit Sojasauce, und 80 Milliliter Gemüsefond ablöschen, mit Salz, Pfeffer und Chili aus der Gewürzmühle würzen und zwei bis drei Minuten köcheln lassen. Die Nudeln zugeben mit fruchtigem Curry würzen und noch warm mit dem Gemüse mischen. Zum Schluss mit frischem Koriander und Sesam verfeinern und mit Salz und Chili abschmecken. Für den Käse, Schalotte, Knoblauch schälen und grob würfeln. Die Chilischote halbieren, das Kerngehäuse entfernen und ebenfalls würfeln. Nun Schalotten, Knoblauch, Chili zusammen mit Öl, den Abrieb- und den ausgepressten Saft von der Zitrone, Korianderkörner mit Hilfe einer Küchenmaschine zu einer feinen Würzpaste verarbeiten. Den Käse damit gründlich einreiben und für mind. 30 Minuten bei Zimmertemperatur marinieren. (Am besten über Nacht im Kühlschrank marinieren.) Danach in der Grillpfanne von beiden Seiten vier bis fünf Minuten grillen. Die Nudeln in die Teller geben und den gegrillten Käse darauf verteilen.

Johann Lafer am 09. August 2014