

# Japanische Glasnudel-Suppe mit Entrecôte

## Für vier Portionen

400 g Rumpsteak	1 Chilischote	20 g Ingwer
150 g Tofu	100 g Enokipilze	2 kleine Pak-Choi
1 Schalotte	2 Stangen Frühlingslauch	1 Karotte
8 Shiitake	50 g Glasnudeln	80 ml Sojasauce
80 ml Sake	60 ml Mirin	1 EL Zucker
Salz	600 ml Gemüsefond	1 EL Sesamöl, geröstet

Das Rumpsteak mit der Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden. Den Chili waschen, halbieren, entkernen. Den Ingwer schälen und zusammen mit dem Chili fein hacken. Das Fleisch mit der Chili-Ingwer-Mischung mischen. Den Tofu gut abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Enokipilze in kleinen Büscheln vom Fuß abtrennen. Die Glasnudeln mit einer Schere halbieren.

Den Pak Choi putzen, waschen und in Streifen schneiden. Die Schalotte schälen und in Spalten schneiden. Den Frühlingslauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Die Karotte schälen und in dünne Scheiben hobeln. Die Shiitake trocken abreiben, den Stiel abschneiden und vierteln. Sojasauce, Sake, Mirin, Zucker und etwas Salz in einer Pfanne zum Kochen bringen. Zehn Minuten köcheln lassen. Den Gemüsefond angießen. Den Pak Choi, Enokipilze, Schalotten, Karotten und Shiitake in einer Pfanne im Sesamöl zwei bis drei Minuten anbraten. Anschließend das Gemüse und die Glasnudeln in der Brühe einige Minuten garen.

Den Tofu zugeben und in der Brühe erhitzen. Den Frühlingslauch darüber streuen. Das marinierte Fleisch in Suppenschalen legen. Die heiße Brühe mit den Glasnudeln, Tofu und Gemüse darüber schöpfen und servieren.

Johann Lafer am 16. April 2016