

RAMEN MIT FÜNF KOMPONENTEN

REZEPT VON JAN BÖHMERMANN



ZUBEREITUNG

Brühe

Huhn zerteilen, dicke Rippe zerteilen, etwas salzen und mit etwas Öl begießen. Alles auf ein Backblech legen. Bei 200 °C Oberhitze in den Backofen geben und anbacken bis es goldbraun und knusprig wird ggf. wenden. Das austretende Fett nicht wegschmeißen. Wenn alles schön braun ist, das Fleisch und das Gemüse gewürfelt in einen Topf geben. Mit ca. 4–5 Liter kaltem Wasser aufgießen und langsam zum köcheln bringen. Es darf nicht zu stark blubbern. 24 Stunden köcheln lassen, abgießen und fertig ist die Grundbrühe.

Öl

Das Fett vom gegrillten Fleisch aufbewahren und mehrmals sieben, bis so gut wie keine Schwebeteilchen mehr drin sind. Knoblauch, Chilis und Frühlingszwiebel klein hacken und in ein Einweckglas geben. Das Öl erhitzen und wenn es ca. 170–200 °C heiß ist, in das Einweckglas gießen. Abkühlen lassen und vor dem Verwenden mind. 24 Stunden ziehen lassen.

Tare

Knoblauch, Ingwer und Chili klein schneiden und je nach Geschmack dosieren. Knoblauch und Ingwer am besten 1:1 in heißem Sesamöl anbraten. Frühlingszwiebeln hinzugeben und mit Sake ablöschen. 2–3 EL Tahini sowie rote, weiße und schwarze Misopaste im Verhältnis 3:1:1 oder 4:1:1 hinzugeben. Mit etwas Mirin ablöschen. Mit Sojasauce würzen. Alles in ein großes Glas geben, abkühlen und mindestens 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Anrichten

Suppenschüssel mit Brühe auffüllen und etwas Tare einrühren für den Geschmack. Die zuvor gekochten Ramen-Nudeln dazu geben. Dann mit den Toppings garnieren (Mais, Baby-Pak Choi, Mungobohnensprossen, angebratenes Schweinemet, Frühlingszwiebeln und geschälte, halbierte Eier). Zuletzt mit etwas Gewürzöl beträufeln.



ZUTATEN

Brühe

- 1 Pckg.** Ramen Nudeln
- 700 g** dicke Rippe vom Schwein (Bio)
- 1 Bund** Frühlingszwiebeln
- 1** Zwiebel
- 1** Ingwerknolle, handgroß
- 1 Handvoll** Shiitake-Pilze, getrocknet
- Sojasauce
- Salz
- Neutrales Bratöl

Öl

- 4** Knoblauchzehen
- 1** Frühlingszwiebel
- 1–2** Chilis

Tare

- 1 Pckg.** rote, weiße und schwarze Miso-paste (jeweils)
- 1 Glas** Tahini
- 4** Knoblauchzehen
- 1–2** Chili
- 1** Ingwerknolle (ca. daumengroß)
- Sesamöl
- Sojasauce
- 1** Frühlingszwiebel
- Sake und Mirin

Toppings

- 4** Eier (6 Minuten gekocht und mit Eis abgeschreckt)
- Mungobohnensprossen
- 1 Glas** Doubanjiang
- 400 g** Schweinemet (1–4 EL Doubanjiang mit dem Fleisch und 2–3 EL Sesam anbraten. Mit Sake und Sojasauce abschmecken)
- 1 Dose** Mais
- 2–3** Frühlingszwiebeln (kleinschneiden und in kaltem Wasser einweichen)
- 1–2** Baby-Pak Choi (kurz blanchiert)