

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 14. April 2026** ▪
ChampionsWeek ▪ **"Suppen de luxe" mit Viktoria Fuchs**



Alexandra Stumper

Ramen mit selbstgemachten Nudeln, Pilz-Dashi, Entenbrust mit Yuzu-Lack, Soja-Ei, Pak Choi und Crispy-Chili-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

240 g Weizenmehl
1 TL Kansui-Wasser

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Zu Beginn die alkalische Wasserlösung herstellen. Dazu 90 ml lauwarmes Wasser in einer kleinen Schüssel gründlich mit dem Kansui vermischen. Weizenmehl in eine größere Schüssel geben, in der Mitte eine kleine Mulde formen und die hergestellte Kansui-Wasserlösung hinzufügen. Den Teig zuerst mit einem Löffel und dann mit den Händen in der Schüssel zu kleinen Klümpchen vermischen, sodass sich das Wasser ideal mit dem Mehl verbindet. Danach den Teig zu einer festen Kugel kneten. Die Teigkugel zurück in die Schüssel legen und mit einem leicht feuchten Küchenschicht bedecken und für 20 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Für die Fertigstellung:

Kartoffelstärke, zum Ausrollen
Mehl, zum Bestäuben
Salz, aus der Mühle

Teig mit Kartoffelstärke in einer Nudelmaschine bis auf Stufe 4 oder 5 ausrollen. Dann jede Teigplatte durch den Spaghetti-Aufsatz drehen, um schmale Ramen herzustellen. Gleich danach in etwas Stärke wenden und als Nester auf eine bemehlte Fläche legen.

Prozess für den gesamten Teig wiederholen.

Die Nudeln in einem großen Topf mit Salz für 1-2 Minuten sprudelnd kochen, danach abgießen und mit kaltem Wasser gut abspülen, um die restliche Stärke zu entfernen.

Für die Ente:

2 weibliche Barbarie-Entenbrüste, mit Haut, à ca. 200 g
2 EL Yuzu-Tee-Marmelade
1 EL Sojasauce
1 EL gemahlene Koriandersamen
1 EL brauner Zucker
Salz, aus der Mühle

Entenbrüste auf der Hautseite kreuzförmig einritzen, salzen und mit Zucker sowie gemahlene Koriandersamen einreiben, mit der Hautseite nach unten in einen Topf legen und auf mittlerer Stufe 5 Minuten braten, anschließend für 3 Minuten auf der anderen Seite. Ente mit einem Thermometer in eine ofenfeste Form legen. Form in den vorgeheizten Ofen geben und bis zur Kerntemperatur von 55 Grad erhitzen.

Yuzu-Tee-Marmelade und Sojasauce verrühren und die Entenbrust damit bestreichen. Brust 5 Minuten ruhen lassen und anschließend fein aufschneiden. Das Fleisch sollte medium rare sein, da es in der Brühe noch nachzieht.

Für die Brühe: Zwei Knoblauchzehen und Zwiebel abziehen und in Scheiben schneiden. Zitronengras andrücken. Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Champignons vierteln.
 10 getrocknete Shiitake
 10 braune Champignons
 1 Stück Kombu-Alge
 10 g Bonito-Flocken
 1 große weiße Zwiebel
 4 Knoblauchzehen
 1 daumengroßes Stück Ingwer
 1 L Hühnerfond
 2 EL helle Misopaste
 100 ml japanische Sojasauce
 15 ml Mirin
 40 ml Sake
 4 EL Hoisinsauce
 2 Stangen Zitronengras

Für den Dashi in den Topf mit dem restlichen Entenfett die Zwiebeln und den Knoblauch geben und kurz andünsten. Mit Hühnerfond, Kombu, Shiitake und Bonito-Flocken, Knoblauch, etwas Ingwer, Sake und Zitronengras aufsetzen und bei ca. 70 Grad die Kombu-Alge entfernen. Brühe ordentlich reduzieren lassen. Champignons hinzufügen. Herd ausschalten und die Misopaste unterrühren.

Für die Tare (Würzbasis) japanische Sojasauce, Mirin, Hoisin, zwei Zehen Knoblauch und restlichen Ingwer mischen. Beiseitestellen.

Für den Pak Choi: Pak Choi kurz blanchieren und in kaltem Wasser abschrecken.
 2 Baby Pak Choi

Für die Soja-Eier: Eier 6,5 Minuten kochen, anschließend kalt abschrecken und aus der Schale lösen. Sojasauce, Zucker, Mirin und Hoisin mischen und Eier hineinlegen, gelegentlich wenden. Zum Servieren mit Küchengarn aufschneiden und in die Suppe legen. Salzen und mit Sesam bestreuen.
 2 Eier, Größe L
 100 ml Sojasauce
 80 ml Mirin
 20 ml Hoisinsauce
 1 TL schwarzer Sesam
 1 TL weißer Sesam
 1 TL Zucker
 Salz, aus der Mühle

Für das Chili-Öl: Knoblauch und Schalotten abziehen und in fein schneiden. Die restlichen Zutaten in eine Metallschüssel geben. Öl in einem kleinen Topf auf ca. 150 Grad Celsius erhitzen und Knoblauch sowie Schalotten dazu geben. Das heiße Öl mit Knoblauch und Schalotten direkt über die Zutaten gießen und ziehen lassen.
 3 Schalotten
 5 Knoblauchzehen
 2 EL Sojasauce
 100 ml Rapsöl
 10 Szechuan-Pfefferkörner
 1 Sternanis
 50 g milde getrocknete Chiliflocken
 2 TL geräuchertes Paprikapulver
 1 EL brauner Zucker

Für die Garnitur: Frühlingszwiebel putzen und in schräge Ringe schneiden. Suppe mit Frühlingszwiebeln und Sesam sehr heiß servieren.
 1 Frühlingszwiebel
 1 EL dunkler Sesam
 1 EL heller Sesam

Das Gericht in tiefen Tellern anrichten und servieren.