

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 03. März 2020** ▪  
**Vorspeise mit Alfons Schuhbeck**



**Stefanie Hiermüller**

**Asiatische Ramensuppe mit Hühnchen**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Hähnchen:**

250 g Hähnchenbrustfilet  
 2 EL Sesamöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Hähnchenbrust waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten in der Pfanne mit Öl anbraten. Hitze reduzieren und warmhalten.

**Für die Ramensuppe:**

150 g japanische Ramen-Nudeln  
 120 g frische Shiitake-Pilze  
 1 Knoblauchzehe  
 1 Karotte  
 50 g Zuckerschoten  
 1 Bund Frühlingszwiebeln  
 ½ Bund frischer Koriander  
 ½ Ingwerknolle  
 150 g Sojasprossen  
 1 Noriblatt  
 2 Eier  
 500 ml Hühnerfond  
 2 TL Reiswein  
 3 TL Sojasauce  
 1 TL Misopaste  
 2 EL Sesamöl  
 ½ TL Chiliflocken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eier wachweich im heißen Wasser kochen und bereitstellen.  
 Knoblauch abziehen, Ingwer schälen und beides klein hacken.  
 Sesamöl in einem Topf erhitzen und Knoblauch und Ingwer kurz anbraten. Reiswein, Sojasauce, Misopaste und Chiliflocken hinzugeben, umrühren und mit Hühnerfond ablöschen. Den Deckel des Topfs aufsetzen und bei kleiner Flamme köcheln lassen.  
 Heißes Wasser aufsetzen und die Nudeln darin kochen lassen.  
 Frühlingszwiebeln abziehen und klein hacken. Karotte schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Pilze putzen und ebenfalls in mundgerechte Stücke schneiden. Pilze, Sojasprossen und Zuckerschoten kurz in einer Pfanne mit Öl anschwitzen.  
 Noriblätter klein schneiden. Koriander abbrausen und trockenwedeln.  
 Gebratenes Fleisch, Pilze, Sojasprossen und Zuckerschoten in die Suppe reingeben. Gekochtes Ei, Frühlingszwiebeln und Möhren zum Garnieren auf die Suppe geben. Mit Koriander und Noriblättern bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.