

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 06. August 2021 ▪
Zusatzgericht von Nelson Müller



Miso-Ramensuppe

Zutaten für zwei Personen

Für die Brühe: Den Ingwer schälen, Schalotten und Knoblauch abziehen und mit der Chilischote fein hacken. Sesamöl in einem Topf erhitzen und darin Ingwer, Schalotte, Knoblauch und Chili bei mittlere Hitze andünsten, dann mit Fond ablöschen. Zum Kochen bringen und 10 Minuten köcheln lassen. Die Brühe nach 10 Minuten durch ein feines Sieb gießen und in einem neuen Topf auffangen. Die Brühe auf den Herd stellen und heiß halten.

Für die Einlage: Ramen-Nudeln nach Packungsanweisung ca. 5 Minuten in Wasser kochen. Dann abseihen.
 250 g Ramen-Nudeln, ohne Ei
 2 Hühnerkeulen, mit Haut
 Eier in einem Topf für 5-6 Minuten kochen. Dann kalt abschrecken und zur Seite stellen. Das Eigelb sollte noch weich sein.
 3 Frühlingszwiebeln
 2 Möhren
 Hühnerfleisch von den Keulen lösen und in mundgerechte Stücke schneiden. Für ca. 10 min in die heiße Miso-Brühe (90 °C) geben.
 1 Zucchini
 Möhren, Zucchini, Pak Choi, Shiitakepilze, Frühlingszwiebel waschen, putzen und in beliebig große Stücke schneiden. Das Gemüse und die Edamame ebenfalls in die heiße Miso-Brühe geben und einmal kurz aufkochen lassen. Dann die Miso-Paste und schließlich die Ramen-Nudeln in die Brühe geben und den Topf vom Herd nehmen. Mit Sojasauce und Pfeffer abschmecken. Zum Anrichten die Eier pellen und halbieren.
 150 g Shiitakepilze
 1 Pak Choi
 100 g Edamame
 4 Eier
 6 TL Miso-Paste
 3 EL Sojasauce
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Gericht mit Schwarzkümmel und Sojasprossen garnieren.
 100 g Sojasprossen
 1 TL Schwarzkümmel

Die Suppe in tiefe Teller geben und jeweils das halbierte Ei in die Suppe legen.