

Eintopf mit Mie-Nudeln, Karotten-Sud, Röst-Schalotten

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

250 g Mehl, Type 550 1 EL Öl $\frac{1}{2}$ TL Salz
Speisestärke

Für den Eintopf:

100 g Zuckerschoten 100 g TK-Erbsen 2 rote Chilischoten
30 g Ingwer 400 ml Kokosmilch 300 ml Möhrensaft
3 EL Reisessig 2 EL Sesamsaat 2 Stangen Zitronengras
4 Kaffir-Limettenblätter 1 Bund Koriandergrün Salz, Pfeffer

Für das Topping:

3 Schalotten Mehl 1 Pomelo
Öl

Für den Nudelteig:

Das Mehl mit 100 ml Wasser, Öl und Salz in einer Schale vermengen.

Kneten bis ein Teigklumpen entsteht. Ruhen lassen. Teig nochmal kneten und auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen. Den ausgerollten Teig mit der Stärke bestäuben und den Teig mehrmals falten. Am Ende den Teig in dünne Streifen schneiden.

Für den Eintopf:

1 Chili in feine Würfel schneiden. Möhrensaft, Reisessig und Chiliwürfel in einem Topf geben und sirupartig einkochen.

Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis er duftet.

Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Zitronengras in 5 cm lange Stücke schneiden. Restliche Chili einritzen. Koriander abrausen, trockenwedeln, von den Stielen zupfen und beiseitelegen, die Stiele grob hacken.

800 ml Wasser mit Ingwerscheiben, Zitronengras, Korianderstielen, Kaffir-Limettenblätter und Chili aufkochen und für 15 Minuten leicht kochen lassen.

Kräutersud durch ein Sieb gießen, 6 Ingwerscheiben beiseitelegen und in Streifen schneiden. Sud mit Kokosmilch nochmal aufkochen, Erbsen, Zuckerschoten, Ingwer und Nudeln dazugeben und 3 Minuten leicht kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Topping:

Schalotten abziehen und in Ringe schneiden. Mehlieren und in einer Fritteuse in Öl bei 170 Grad knusprig ausfrittieren. Auf einem Küchentuch beiseitestellen.

Pomelo schälen, etwas Fruchtfleisch aus der Haut pellen und grob zupfen.

Eintopf mit Koriandergrün, Pomelo und Sesam bestreuen, Chili-Möhren Sud darüber träufeln und mit den frittierten Schalotten anrichten.

Daniel Ledwa am 01. März 2022