

Gochujang-Udon-Nudeln mit Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für die Nudeln:

400 g Udon-Nudeln	2 Schalotten	3 Knoblauchzehen
100 g Parmesan	250 g Sahne	60-70 g Butter
2 EL Gochujang-Paste	50 ml Sojasauce	Salz, Pfeffer

Für den Gurkensalat:

1 große Gurke	1 Knoblauchzehe	20 ml helle Sojasauce
1 EL Reisessig	30 ml Sesamöl	1-2 EL heller Sesam
1-2 EL Chiliflocken	1 Prise Zucker	

Für die Toppings:

6-8 Shiitake	2 Lauchzwiebeln	2 Eier
30 ml Sojasauce	1 TL heller Sesam	Rapsöl, Eiswasser

Für die Nudeln:

Wasser in einem Topf aufkochen und Udon Nudeln in sprudelndem Wasser für 2 Minuten kochen lassen, anschließend kurz abschrecken.

Schalotten und Knoblauch abziehen und klein schneiden. In einer Pfanne mit Butter kurz anbraten. Gochujang-Paste dazugeben und verrühren.

Parmesan reiben und zusammen mit Sahne und Sojasauce zur Zwiebel-Pasten-Mischung in die Pfanne geben. Nudeln hinzugeben und mit der Sauce vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Gurkensalat:

Gurke abspülen, schälen, halbieren und das Innere der Gurke mit einem Löffel entfernen. Anschließend in mundgerechte sichelförmige Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.

Knoblauch abziehen und fein schneiden. Mit Sojasauce, Reisessig, Sesamöl, Zucker und Chiliflocken abschmecken. Mit Sesam garnieren.

Für die Toppings:

Eier in kochendem, sprudelndem Wasser für 5-6 Minuten kochen. Im Anschluss in ein Eiswasserbad geben und abkühlen lassen. Dann die Eier pellen und in Sojasauce einlegen, etwas ziehen lassen. Eier später halbieren und mit einem halben Teelöffel Sojasauce pro Eihälfte beträufeln. Shiitake putzen, klein schneiden und in einer zweiten Pfanne mit Öl kurz anbraten. Mit restlicher Sojasauce ablöschen.

In einer weiteren Pfanne Sesam kurz anrösten.

Lauchzwiebeln putzen, waschen und klein schneiden.

Die Udon-Nudeln in tiefen Tellern anrichten und mit Shiitake, Lauchzwiebeln, Eierhälften, Sesam und Gurkensalat garniert servieren.

Ella Suxdorf am 13. Mai 2024