

Udon-Nudeln mit Gemüse, Hoisin-Soße, Pilze, Salat

Für zwei Personen

Für den Rotkohlsalat:

| | | |
|----------------------------|----------------------|-----------------------------|
| $\frac{1}{4}$ Kopf Rotkohl | 2 Karotten | $\frac{1}{2}$ Limette, Saft |
| 3 cm Ingwer | 1 TL Honig | 2 EL Sojasauce |
| 1 EL Reissessig | 2 TL schwarzer Sesam | 2 TL weißer Sesam |
| Salz | | |

Für die Hoisin-Sauce:

| | | |
|-------------------|-----------------|-----------------------|
| 3 Knoblauchzehen | 2 cm Ingwer | 100 g schwarzer Tahin |
| 100 ml Sojasauce | 2 EL Reissessig | 2 EL Sesamöl |
| 1 TL Chiliflocken | 3 EL Zucker | |

Für die Austernpilze:

| | | |
|----------------|-------------------|-----------------------------|
| 6 Austernpilze | 150 ml Hafermilch | 80 g Mehl |
| 150 g Panko | Pflanzenöl | 2 EL geräuch. Paprikapulver |
| Salz | Pfeffer | |

Udon-Nudeln, Gemüse:

| | | |
|----------------------------|------------------------|----------------------|
| 250 g vorgeg. Udon-Nudeln | $\frac{1}{4}$ Brokkoli | 1 Pak Choi |
| $\frac{1}{2}$ rote Paprika | 2 Frühlingszwiebeln | 1 rote Chilischote |
| 3 cm Ingwer | 1 Limette, Saft | 1 EL helle Sojasauce |
| 3 Zweige Koriander | Pflanzenöl | |

Für den Rotkohlsalat:

en Rotkohl in feine Streifen hobeln. In einem Sieb unter warmen Wasser abwaschen und dann im Sieb ordentlich salzen. Etwa 20 Minuten ruhen lassen und Rotkohl erneut abwaschen. Danach ordentlich durchkneten, so dass der Kohl weich wird. Dabei am besten Handschuhe tragen. Karotten schälen und raspeln. Aus Honig, Sojasauce, Limettensaft, Reissessig und fein gehobeltem Ingwer eine Sauce anrühren. Über Rotkohl und Karotten geben, alles miteinander vermengen und ziehen lassen. Sesam in einer Pfanne ohne Öl rösten und vor dem Servieren über den Salat geben.

Für die Hoisin-Sauce:

Knoblauch abziehen, Ingwer schälen und beides fein hacken. In einem kleinen Topf zusammen mit den Chiliflocken in Sesamöl goldbraun anschwitzen. Tahin dazugeben und kurz mit anschwitzen. Zucker, Sojasauce sowie 100 ml Wasser hinzufügen und kurz aufkochen lassen.

Temperatur reduzieren und etwa 20 Minuten dicklich einköcheln lassen.

Dabei mehrmals umrühren. Vor dem Servieren fein pürieren und mit Reissessig abschmecken.

Für die Austernpilze:

Pilze säubern, unteren harten Teil entfernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Hafermilch mit Mehl, Salz, Pfeffer und Paprikapulver verrühren bis eine dickflüssige, zähe Masse entsteht. Einen Teller mit Pankomehl bereitstellen. Pilze erst in der flüssigen Paniermasse, dann in Panko wenden, sodass sie komplett bedeckt sind. In einer Pfanne Öl erhitzen und Pilze darin von allen Seiten goldgelb und knusprig ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für Udon-Nudeln, Gemüse:

Brokkoli waschen, in Scheiben schneiden und beiseitelegen. Pak Choi schneiden und den hellen Teil vom grünen Teil trennen und in verschiedenen Behältern bereitstellen. Paprika von Scheidewänden und Kernen befreien und in Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, in Ringe schneiden und auch den weißen vom grünen Teil trennen und in verschiedenen Behältern bereitstellen. Koriander fein hacken und beiseitestellen. Limette vierteln. Chilischote längs halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien, Ingwer schälen und beides fein hacken.

Für die Nudeln Wasser aufsetzen. Öl in einem Wok erhitzen. Brokkoli ca. 30 Sekunden sehr scharf anbraten und mit einem Teelöffel Sojasauce ablöschen. Aus dem Wok nehmen und beiseitestellen. Dann den hellen Teil des Pak Choi etwa 30 Sekunden sehr scharf anbraten und mit restlicher Sojasauce ablöschen und beiseitestellen.

Nudeln in siedendem Wasser für 2 Minuten kochen lassen, anschließend kurz abschrecken. In ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Dann zusammen mit Paprika und dem hellen Teil der Frühlingszwiebeln mit etwas Öl in den Wok geben und unter vorsichtigem Rühren braten lassen. Etwas selbstgemachte Hoisin-Sauce (s.o.) unterrühren. Den grünen Teil des Pak Choi, sowie gebratenen Brokkoli und hellen Teil des Pak Choi dazugeben und kurz unterrühren.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Koriander, Limette und grünem Teil der Frühlingszwiebeln garnieren und servieren.

Joost Küker am 24. Februar 2025