

Tantanmen Ramen mit marinierten Gurken

Für zwei Personen

Für die Brühe:

1 Frühlingszwiebel	1 Knoblauchzehe	2 EL Sesampaste
1 EL Erdnussmus	150 ml Sojamilch	2 EL Hühnerfond
1 EL Sojasauce	1 EL Sesamöl	1 EL Reisweinessig
1 TL heller, schwarzer Sesam	Salz	Pfeffer

Für das Hackfleisch:

300 g gemischtes Hackfleisch	2 Knoblauchzehen	3 cm Ingwer
1 EL schwarze Bohnenpaste	1 TL Mirin	1 TL Sake
1 EL Sojasauce	1 TL Sesamöl	

Für die marinierten Gurken:

$\frac{1}{2}$ Gurke	1 EL Reisweinessig	1 TL Zucker
---------------------	--------------------	-------------

Für die Ramen:

100 g Ramennudeln

Für das Ei:

2 Eier

Für die Garnitur:

1 Frühlingszwiebel	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	1 TL heller Sesam
2 TL eingelegter Ingwer		

Für die Brühe:

Einen Topf mit 150 ml Wasser und Sojamilch erwärmen und Hühnerfond dazu geben. In einer separaten Schüssel Sesampaste und Erdnussmus mit Sojasauce, Sesamöl und Reinweinessig mischen und 2 EL Wasser dazu geben, damit es flüssig bleibt. Frühlingszwiebel putzen und in Ringe schneiden. Knoblauch abziehen und sehr fein schneiden. Beides mit in die Brühe geben.

Für das Hackfleisch:

Hackfleisch in einer Pfanne mit Sesamöl anbraten. Ingwer schälen und reiben, Knoblauch abziehen und reiben. Beides zusammen mit Bohnenpaste, Mirin, Sake und Sojasauce zum Fleisch geben und mit andünsten. Bis zum Servieren leicht köcheln lassen.

Für die marinierten Gurken:

Gurken in feine Julienne schneiden und mit dem Zucker und Reisweinessig kurz marinieren.

Für die Ramen:

Nudeln 2 Minuten in Wasser kochen.

Für das Ei:

Eier in Wasser 7 Minuten kochen. Dann abschrecken, pellen und halbieren.

Für die Garnitur:

Frühlingszwiebel putzen und schneiden. Koriander hacken. Gericht mit Frühlingszwiebel, Koriander, Sesam und Ingwer garnieren.

Tauli Mulaj am 06. Mai 2024