

Wild-Ramen mit Reh-Rücken, Rotkohl, Steinpilz, Wachtelei

Für zwei Personen

Für die Brühe:

1 Knoblauchzehe	1 l Wildfond	1 EL rote Misopaste
1 TL Korianderkörner	2 Lorbeerblätter	1 TL schwarze Pfefferkörner

Für die Einlage:

200 g parierter Rehrücken	400 g Ramennudeln	½ Kopf Rotkohl
2 Steinpilze	1 EL Preiselbeeren	1 Frühlingszwiebel
1 Knoblauchzehe	2 Wachteleier	2 EL geschälte Haselnüsse
Sojasauce	1 TL Wacholderbeeren	Sesamöl
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für die Brühe:

Den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen.

Fond in einen Topf geben und aufkochen. Gewürze andrücken, in einen Teebeutel oder ein Tee-Ei geben, in den Sud geben und ziehen lassen.

Brühe mit Misopaste abschmecken.

Für die Einlage:

Rehrücken salzen und in einer Pfanne in Pflanzenöl scharf anbraten. Im vorgeheizten Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 56 Grad ziehen lassen.

Rotkohl fein schneiden. Haselnüsse in einer Pfanne anrösten, dann hacken. Wacholderbeeren in Sesamöl anbraten, dann abseihen. Rotkohl mit Wacholderbeeren, Preiselbeeren und gerösteten Haselnüssen vermischen, mit Sojasauce abschmecken.

Steinpilze putzen, in Scheiben schneiden und in sehr wenig Pflanzenöl anbraten. Mit wenig Sojasauce ablöschen. Knoblauch abziehen, fein reiben und Pilze damit abschmecken.

Frühlingszwiebel putzen und in Ringe schneiden.

Wachteleier wachsw weich kochen, dann pellen und halbieren.

Ramennudeln in Salzwasser bissfest kochen. Alles im tiefen Teller anrichten, Brühe eingießen und in Streifen geschnittenes Fleisch dazugeben.

Katrin Schultz am 14. Oktober 2024