

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. Mai 2020** ▪
“Vegetarische Küche“ mit Björn Freitag



Robin Pietsch

Ramen

Zutaten für zwei Personen

Für den Ramenteig:

250 g Weizenmehl, Typ 550
 1,5 TL Natron

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Natron 30 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Diesen Arbeitsschritt am besten im Vorfeld erledigen.

Natron mit 120 ml Wasser mischen, dann zusammen mit Mehl in der Küchenmaschine zu einem homogenen Teig verkneten. Den Teig mit einem Nudelaufsatz der Küchenmaschine ausrollen. Sobald der Teig anfängt leicht zu kleben, mit Mehl bestreuen. Die Nudeln in die gewünschte Dicke schneiden und zum Garen ca. 5 Minuten in kochendes Wasser geben.

Für die Würzsauce:

1 Stange Frühlingszwiebel
 1 chinesischer Knoblauch
 1 Limette
 1 EL gerösteter Sesam
 5 cm Ingwer
 1 EL Sambal Oelek
 1 EL Sesamöl
 50 ml Sonnenblumenöl
 150 ml Sojasauce
 30 ml chinesischer Reiswein
 ½ Bund Koriander
 1 Zimtstange
 2 Sternanis
 25 g getrocknete Chili
 20 g Zucker

Koriander abbrausen, trockenwedeln und hacken. Limette unter heißem Wasser abspülen, trockentupfen und Schale abreiben. Dann halbieren und Saft auspressen. Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und Zimtstange, Sternanis und Chili darin scharf anbraten. Vom Herd ziehen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Ingwer ebenfalls schälen und fein hacken. Frühlingszwiebeln putzen, Strunk entfernen und in feine Ringe schneiden. Alles zu den Gewürzen in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze anbraten. Mit Sojasauce, Zucker, geröstetem Sesam, Sesamöl, Sambal Oelek, Reiswein, gehacktem Koriander sowie Saft und Abrieb der Limette abschmecken.

Für die Brühe:

200 g Kombu Algen
 200 g Nori Algen
 1 große Zwiebel
 ½ Stange Lauch
 1 Limette
 2 cm Ingwer
 100 ml Sojasauce

Zwiebel abziehen. Lauch putzen und vom Strunk befreien. Ingwer schälen. Zwiebel, Lauch und Ingwer grob würfeln und mit ca. 400 ml Wasser in einem Topf aufkochen. Koriander abbrausen und trockenwedeln. Limette unter heißem Wasser abspülen, trockentupfen und Schale abreiben. Dann halbieren und Saft auspressen. Kombu, Nori, Koriander und Kaffir Limettenblätter dazugeben und weiter einkochen. Mit Sojasauce, etwas Mirin, Salz, Zucker, Pfeffer sowie Saft und Abrieb der Limette abschmecken.

50 ml Mirin
100 g frischer Koriander
3 Kaffir Limettenblätter
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Einlage: Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Eier 5 ½ Minuten kochen.
¼ Chinakohl Chinakohl und Pak Choi putzen, vom Strunk befreien, sehr fein
3 Mini Pak Choi schneiden und in die Brühe (von oben) geben.
½ TL Sesam Eier pellen und auf die Suppe setzen.
2 Eier (Größe M) Koriander abbrausen, trockenwedeln und grob gezupft über die Suppe
100 g frischer Koriander geben. Sesam darüber streuen.

Das Gericht in tiefen Tellern anrichten und servieren.