

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 06. Mai 2024 ▪
Leibgericht mit Alexander Kumptner



Tauli Mulaj

Tantanmen Ramen mit marinierten Gurken

Zutaten 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 und schwarzer Sesam
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

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:

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

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:

½ Gurke
1 EL Reisweinessig
1 TL Zucker

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

Für die Ramen:

100 g Ramennudeln

Nudeln 2 Minuten in Wasser kochen.

Für das Ei:

2 Eier

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

Für die Garnitur:

1 Frühlingszwiebel
½ Bund Koriander
1 TL heller Sesam
2 TL eingelegter Ingwer

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

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.