

Christians Ramen Tantanmen

Mis
Rezept

Rezept für 4 - 6 Personen



ZUTATEN

Sud:

- Knochen (Rind und Schwein)
- Frühlingszwiebel
- Pilze
- Sake

Scharfes Öl:

- Ingwer
- Knoblauch
- Chili frisch
- Chiliflocken
- Zitronenschale
- Shichimi Togarashi (Gewürzmischung)
- Erdnussöl
- Sesamöl

Mis Rezept

Ramen:

- 475 g Weizenmehl
- 25 g Vollkornweizenmehl
- mind. 5 g Salz
- 200 ml Wasser
- 5 g Kansui (gebackenes Backpulver)
- Maisstärke (für die Verarbeitung)

Scharfes Schweinehack:

- Tahin (Sesammus)
- Reisessig
- Sesamöl
- Scharfes Öl
- Sojasauce
- Ingwer
- Chinesische süsse Bohnenpaste
- Hackfleisch Schwein (evtl. gemischt mit Rind)

Topping:

- 4 – 6 Eier
- Pak Choi

ZUBEREITUNG

Sud:

- Bereits am Tag zuvor aufsetzen und mehrere Stunden kochen lassen
- Knochen in neutralem Öl anbraten bis sie eine schöne Bräunung haben
- Pilze und Frühlingszwiebeln (weiss und grün) dazugeben und kurz mitbraten
- Mit Sake ablöschen und Temperatur reduzieren
- Mit heissem Wasser aufgiessen und zugedeckt auf leichter Stufe mehrere Stunden köcheln lassen
- Kurz vor der Verwendung Knochen, Pilze und Frühlingszwiebeln entfernen. Flüssigkeit mit Pürierstab aufschäumen

Scharfes Öl:

- Alle Zutaten bis und mit Zitronenschale klein schneiden. Mit ausreichend Erdnussöl zum Kochen bringen. Kurz nach dem Kochen vom Herd nehmen, Sesamöl dazu geben. In Einmachglas abfüllen, abkühlen lassen. Nach Geschmack mit Yuzu-Saft abschmecken.

Ramen:

- Wasser mit Salz und Backpulver mischen. Flüssigkeit zum Mehl hinzugeben. Von Hand mischen bis eine krümelige Masse entsteht. Zugedeckt eine Stunde stehen lassen. Teig zu einem Klumpen verarbeiten. In 4 gleichgrosse Stücke schneiden.

Mis Rezept

- Mehrfach bei dickster Stufe durch die Pastamaschine drehen bis sich der Teig verbindet. Stufen verkleinern, danach zusammenlegen und Vorgang 3 - 4 Mal wiederholen. Beim vierten Mal bei gewünschter Dicke aufhören
- Teigbahn mit Maisstärke bestäuben, falten und mit dem Messer dünne Streifen abschneiden (oder durch Maschine schneiden lassen).
- Nudeln etwas ruhen lassen.

Scharfes Schweinehack:

- Tahin, Sojasauce, Sesamöl, Reisessig und scharfes Öl in einer Schüssel mischen
- In Bratpfanne Ingwer, Knoblauch, Frühlingszwiebeln und süsse Bohnenpaste in Öl anbraten. Hackfleisch dazugeben und durchbraten
- Mit der Mischung in der Schüssel ablöschen und kurz weiterkochen lassen
- Beiseitestellen

Letzte Schritte/Anrichten:

- 1 Ei pro Person nach Wunsch kochen (weich, hart, pochiert)
- Pak Choi kurz anbraten, Pilze aus Sud in Streifen schneiden, die Ramen-Nudeln 1 - 2 Minuten in kochendes Wasser geben, herausnehmen, in Schüsseln verteilen, Hackfleisch mit Flüssigkeit auf Nudeln verteilen, restliche Zutaten darauf anrichten, mit heissem Sud übergießen
- Scharfes Öl über das Gericht träufeln und servieren