

Miso Tantanmen Ramen - Rezept von Stephan Hansen

Itadakimasu! 🍜 Oder zu Deutsch: Guten Appetit! Im Mittelpunkt dieses Rezepts stehen japanische Ramen - und zwar im Miso Tantanmen Stil // 🌀 Dazu braucht es vielleicht ein paar mehr Zutaten als sonst, aber eins lässt sich sagen: Es lohnt sich!

Serves: 4

Rezept herunterladen

Zutaten

- 350 g Ramen Nudeln
- 3 Lauchzwiebeln
- 500 g Schweinehackfleisch
- 2 EL Gochujang Chili Paste
- insg. 8 EL Chili Öl
- 1 daumengroßes Stück Ingwer
- 3 Knoblauchzehen
- insg. 15 EL Sojasauce
- 2 EL Austernsauce
- 3 EL Miso Paste
- 4 EL Tahini
- 1 Portionsbeutel Dashi Pulver
- 1,6 l Hühnerfond
- 75 g Shiitake Pilze
- 4 Mini Pak Choi
- 100 g Sojasprossen oder Mungobohnenkeimlinge
- 4 Eier
- 5 EL Mirin (süßer Reiswein)

- 10 EL Wasser
 - schwarzer Sesam zur Dekoration
-

Zubereitung

Schritt 1

Die Eier in kochendem Wasser ca. 6–7 Minuten kochen, abschrecken und dann schälen. In der Zwischenzeit in einer kleinen Schüssel die Marinade aus Sojasauce, Mirin und Wasser anrühren und die Eier nach dem Schälen in dieser Marinade einlegen. Hier gilt: Je länger, desto besser. Dieser Schritt kann auch gerne schon am Vorabend erledigt werden.

Schritt 2

Den weißen und den grünen Teil der Lauchzwiebel getrennt in Ringe schneiden und beiseitestellen. Ingwer und Knoblauch fein hacken. Shiitake Pilze säubern und je nach Größe halbieren oder vierteln. Pak Choi waschen und untersten Teil vom Strunk abschneiden.

Schritt 3

Den Hühnerfond mit den Shiitake Pilzen in einem Topf erhitzen (braucht nicht sprudelnd kochen) und währenddessen in einer Schale die Würzmischung anrühren. Hierfür Miso Paste, Tahini, Chili-Öl, Sojasauce und Dashi Pulver zu einer glatten, homogenen Creme verrühren.

Schritt 4

In einer großen (Wok-) Pfanne 3 EL Chili-Öl erhitzen, Knoblauch, Ingwer und weißen Teil der Lauchzwiebel ins heiße Öl geben und kurz anschwitzen. Das Hackfleisch hinzufügen und mit Hilfe des Pfannenwenders fein krümelig braten.

Schritt 5

Gochujang Paste hinzugeben und gut durchrühren und dann die Sojasauce und die Austernsauce einrühren und ggf kurz kochen, bis das Hack zwar feucht ist, aber keine Flüssigkeit mehr in der Pfanne ist.

Schritt 6

Pak Choi und Sojasprossen kurz in heißem Wasser blanchieren. Die Sojasprossen benötigen nur wenige Sekunden, der Pak Choi je nach gewünschter Bissfestigkeit ein wenig länger.

Schritt 7

Die Ramen Nudeln nach Packungsanweisung in ungesalzenem Wasser kochen, abgießen und abschrecken.

Schritt 8

Den Herd ausschalten und die Würzmischung für die Brühe mit dem heißen Fond vermischen und abschmecken. Je nach Geschmack eventuell mit Miso Paste / Chili Öl oder Sojasauce nachwürzen.

Schritt 9

Die Eier aus der Marinade nehmen und halbieren.

Schritt 10

Die Nudeln auf 4 Ramenschalen verteilen, Brühe mit Shiitake Pilzen in die Schalen zu den Nudeln geben. In die Mitte ein Viertel des gebratenen Hackfleisches geben und 2 Eierhälften sowie den Pak Choi am Schalenrand anordnen.

Schritt 11

Abschließend als Topping noch ein Viertel der Sojasprossen auf das Hackfleisch geben und mit dem grünen Teil der Frühlingszwiebel belegen. Optional gerne auch etwas schwarzen Sesam drüberstreuen.

Von Stephan Hansen empfohlen

Produkte, die in keiner Küche fehlen sollten

VORVERKAUF



NINJA® CREAMI
Eismaschine NC300 EU 7
Programme 473ml
Volumen 5 Dessert-
Behälter

€ 149,99

Gültig bis 23.08.2024

Danach: € 209,99



KITCHENAID®
KSM125MP Artisan
Küchen- maschine, mit
Flex- Rührer und Edelstahl-
schüssel, 3tlg.-Set

€ 479,99



WOLL® Diamond Active
Lite 22x22cm Kochtopf mit
integriertem Siebeinsatz

€ 159,98



KOCHBLUME®
Gewürzmühlen i
Auffangkappe 5
verstellbare Mah
Stück

€ 54,99

