

Ramen (Japanische Nudelsuppe, vegetarische Version)

Japan (für 4 Personen)

Zutaten:

- 400g Ramennudeln (man kann auch chinesische Nudeln nehmen zum schnell kochen)
- 200g Shitake Pilze
- 3 Frühlingszwiebeln
- 3 Karotten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Peperoncinis
- 1 daumengrosses Stück Ingwer
- 2 Pak Choi Gemüse (ca. 300g)
- 200g Mungosprossen (Sojasprossen)
- 1 Büchse Maiskörner (ca. 300g)
- 3 gekochte Eier
- 2 Gemüsebouillonwürfel
- 4 Esslöffel Sojasauce
- 1 grosser Schuss Sake (Reiswein)
- 1 Prise Zucker
- Pfeffer
- eine handvoll frischer Korander

weitere mögliche Zutaten für nicht vegetarische Version (jeweils vorgängig im Sesamöl anbraten):

- Fleisch
- Fisch
- Crevetten

Vorbereitung:

- Die Eier schälen und halbieren. Auf einem Tellerchen anrichten.
- Pilze Stielenden wegschneiden und dann in nicht zu dünne Scheiben schneiden.
- Knoblauch und Ingwer klein schneiden.
- Grüner Teil der Frühlingszwiebeln und Peperoncinis in dünne Scheiben schneiden. Bei den Peperoncinis die Kernen teilweise entfernen, sonst wird es zu scharf.
- Die Karotten mit dem Sparschäler in dünne Lamellen hobeln. In einem Schälchen anrichten.
- Das Pak Choi Gemüse in Blätter vereinzeln, waschen und quer halbieren.
- Den Mais waschen und in einem Schälchen anrichten.
- Den Koriander klein schneiden und in einem Schälchen anrichten.

Zubereitung:

- Ramennudeln nach Anleitung (typisch 3 Minuten) im kochenden Wasser kurz bissfest kochen und dann kalt abschrecken und abtropfen. In eine Servierschüssel geben und in den 80°C Ofen stellen.
- In einer höheren Pfanne den Bouillon zubereiten:
 - Im Sesamöl Knoblauch, Ingwer und Peperoncinis dünsten.
 - Dann 1.5l Wasser zuleeren. Ebenso 2 Würfel Gemüsebouillon, 4 Esslöffel Sojasauce, eine Prise Zucker, etwas Pfeffer und einen Schuss Sake (Reiswein).
 - 20 Minuten köcheln und dann die festen Bestandteile absieben und wegwerfen.
- Dann die Pak Choi, Pilze und Sprossen nacheinander einzeln kurz im Bouillon blanchieren (1 Minute). Jeweils mit einer Schaumkelle herausnehmen und in Schälchen anrichten.
- Den Bouillon nochmals absieben und in eine Servierschüssel leeren. Im Ofen heiss halten.
- Servieren: Jetzt stehen auf dem Tisch die Schälchen mit Gemüse etc. und der heisse Bouillon sowie die Nudeln. Es kann jeder seinen Supenteller oder Suppenschale füllen mit:
 - Nudeln
 - Gemüse und Pilzen
 - eine Kelle voll Bouillon
 - und zuoberst eine Eihälfte

Tipp:

- Es darf geschlürft werden. Mit Stäbchen und Löffel essen.
- Die Japaner nehmen alles rohes Gemüse und Pilze. Ich mag mindestens die Pilze und das härtere Gemüse kurz blanchiert.

