

Rezept: Shoyu-Ramen

Zutaten (für 2 Personen)

Für die Dashi-Brühe:

1 Liter Hühnerbrühe
10 trockene Shitakepilze
10 cm Kombu-Alge
1 Handvoll Katsuobushi (trockene Bonitoflocken)

Für den Schweinebraten (chashu):

600 g gerollte Schweinebacke
250 ml Soja-Sauce
260 ml Mirin
120 ml Sakè
250 ml Wasser
2 EL Rohrzucker
3 Knoblauchzehen
3 Frühlingszwiebeln
4 cm frischer Ingwer

Für die marinierten Eier (nitamago):

2 Eier
400 ml der Garflüssigkeit des Schweinebratens

Für das scharfe Öl (la-yu):

100 ml Sesamöl
1 Knoblauchzehe
1 TL Chiliflocken
1 EL geröstete Sesamsamen

Um den Ramen zusammenzustellen:

30 g gewellte Weizen-Noodles
1 Blatt Nori-Alge
1 Handvoll Sojasprossen
2 Frühlingszwiebeln



Zubereitung:

Hühnerbrühe in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Den Schaum abschöpfen. Vom Herd nehmen und Shiitake und Kombu-Algen hinzufügen. 5 Minuten ruhen lassen. Zum Schluss die Katsuobushi zugeben und weitere 5 Minuten ziehen lassen.

Alle festen und flüssigen Zutaten für den Schweinebraten in einen Topf geben und zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit die Schweinebacke in einem anderen Topf mit Wasser 5 Minuten lang blanchieren, dann abtropfen lassen und in den Topf mit den anderen Zutaten geben. Mit dem Deckel abdecken, den aber einen Spalt offenlassen und etwa 1½ Stunden kochen.

Die abgetropfte Schweinebacke in der Kochflüssigkeit abkühlen lassen und diese durch ein feines Sieb abseihen. Flüssigkeit beiseitestellen, denn sie wird sowohl für die marinierten Eier als auch für die Zubereitung des Ramens benötigt.

Wenn das Schweinefleisch kalt ist, in möglichst dünne Scheiben schneiden.

Eier in einem Topf mit Wasser kochen, das so tief ist, dass die Eier vollständig im Wasser sind. Sobald das Wasser kocht, 6 Minuten lang kochen lassen, dann sofort in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben.

Die Kochflüssigkeit der Schweinebacke in eine Schüssel geben und die geschälten Eier hineinlegen. Die Eier mit einem Stück Küchenpapier decken, damit die obere Seite nass bleibt. Mindestens 4 Stunden lang so stehen lassen.

Sesamöl in einen kleinen Topf geben und den fein geriebenen Knoblauch hinzufügen. Fast bis zum Siedepunkt erhitzen, dann die Flamme ausschalten und Chiliflocken und die gerösteten Sesamsamen hinzufügen und abkühlen lassen.

Nudeln in einem Topf mit Wasser in der auf der Packung angegebenen Zeit kochen. Die Nudeln abgießen, sobald sie gar sind.

Für den Ramen eine Kelle der erhitzten Schweinefleischbrühe, zwei Kellen der erhitzten Dashi-Brühe und die gekochten und abgetropften Nudeln in eine Schüssel geben. Die Schweinebacken-Scheiben zusammen mit einem halbierten Ei auf den heißen Ramen legen. Die in dünne Scheiben geschnittene Frühlingszwiebel, frische Sojasprossen, ein Quadrat Nori-Algen und ein paar Tropfen Chilisamenöl darüber geben.

Ramen ist nicht haltbar, wohl aber seine einzelnen Zubereitungen. Insbesondere die Brühe hält sich im Kühlschrank mindestens fünf Tage, dasselbe gilt für die Schweinebacke und ihre Kochflüssigkeit. Die marinierten Eier sind weniger lang haltbar und sollten am besten innerhalb von drei Tagen verzehrt werden. Das Öl mit Sesam- und Chiligeschmack ist lange haltbar, sollte aber vor Licht geschützt aufbewahrt werden.



Diese ist eine vereinfachte Variante von Shoyu-Ramen, aber es gibt viele andere: mit Brühe, die nur mit Miso, fermentierter Sojabohnenpaste oder Tonkotsu aus Schweineknöcheln hergestellt wird, und schließlich gibt es die Brühe mit Currygeschmack.

Die Brühe, die Grundlage für den Ramen ist, beeinflusst den Geschmack sehr und sollte mit dem Topping harmonisieren.