



Ramen

mit Reh

Japanische Ramen mit Satay vom Reh und Wachtelei:

1 Das Rehfleisch in 1 bis 2 cm dicke Scheiben schneiden. In einer Schüssel Sojasauce, Erdnussöl, Erdnussbutter, Zitronensaft und Chilipulver vermischen. Das Rehfleisch mit in die Marinade geben und für mindestens eine Stunde ziehen lassen.

2 In der Zwischenzeit Ingwer und Knoblauch klein hacken, Shiitake-Pilze vierteln und Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.

3 Wachteleier in ausreichend kochendem Wasser für 2 Minuten kochen, dann bis zur Verwendung in Eiswasser legen. Die Ramen-Nudeln in heißes Wasser geben und nach Packungsangabe gar ziehen lassen, dann abgießen.

4 Sesamöl in einem großen Topf erhitzen und Ingwer und Knoblauch anbraten. Shiitake-Pilze zugeben und kurz mitbraten. Mit der Brühe ablöschen und aufkochen. 5 Minuten köcheln lassen, die Brühe vom Herd nehmen und die Misopaste und Sojasauce unterrühren.

5 Das Rehfleisch aufspießen und in einer heißen Pfanne mit etwas Pflanzenöl anbraten. Je nach Belieben kann das Fleisch auch zartrosa belassen werden.

6 Ramen-Nudeln in Schalen verteilen, dann mit der Brühe übergießen. Mit halbierten Eiern, Reh-Spießen und Frühlingszwiebeln garnieren.

ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN

Für die japanischen Ramen:

- » 1 Stück Ingwer
- » 1 1/2 Knoblauchzehen
- » 100 g Shiitake-Pilze
- » 1 Frühlingszwiebel
- » 2 Wachteleier
- » 150 g Ramen-Nudeln
- » 1 EL Sesamöl
- » 1 Liter Gemüse- oder Fleischbrühe
- » 1 1/2 EL Miso-Paste
- » 2 EL Sojasauce

Für das Satay vom Reh:

- » 350 g Rehfleisch (Rücken oder Keule)
- » 2 EL Sojasauce
- » 1 EL Erdnussöl
- » 1/2 EL Erdnussbutter
- » 1 EL Zitronensaft
- » 1/2 EL Chilipulver
- » Etwas Pflanzenöl zum Anbraten
- » Holzspieße

Zubereitungszeit: ca. 1,5 Stunden

Guten Appetit!

Text und Bild © Annchristin Seitz