

Rezept von Walter Leidenfrost

Re Gan Mian ("scharfe, trockene Nudeln") - Spezialität aus der zentralchinesischen Stadt Wuhan



Zutaten für 4 Personen (als Vorspeise)

400 g Jianshui Nudeln (z.B. von Chunsi oder Wheatsun), ca. 4 EL Sesampaste (gibt es auch mit Erdnuss kombiniert, beides ist für dieses Gericht geeignet), ca. 4 EL Sojasauce light, ca. 4 EL Chinkiang-Essig (dunkler Klebreisessig), ca. 2 EL Lao Gan Ma-Chilipaste (auch einfach „LGM“ genannt), ca. 80 g Lou Bo Gan (fermentierter, gesalzener Rettich), 2-3 Stk Jungzwiebel, je nach Größe 3-4 Stängel Koriander, womöglich mit Wurzel, ca. 2 Zehen Knoblauch

Zubereitung

Die Nudeln ohne Salz ca. 10 min kochen, dabei öfters umrühren, damit sie nicht am Topfboden kleben bleiben. Nach ca. 7 min kosten – sie sollten einen noch knackigen Biss haben.

In ein Sieb ableeren und mit viel fließendem, kaltem Wasser abkühlen. Sofort mit etwas Öl (auch Sesamöl möglich) vermischen, damit sie nicht aneinander kleben. Lou Bo Gan-Rettich klein hacken.

Knoblauch, Jungzwiebel und Koriander (samt Wurzel) sehr fein hacken. 3-4 EL Sesampaste (oder Sesam-Erdnusspaste) in eine große Schüssel geben und mit etwas heißem Wasser gut aufrühren, sodass keine Klumpen mehr vorhanden sind. Je 3-4 EL Chinkiang-Essig und Sojasauce einrühren.

Ca. 2 EL Lao Gan Ma-Chilipaste unterrühren (je nach gewünschter Schärfe dosieren). Abschmecken und bei Bedarf ergänzen. Eine gute Balance aus Salzigkeit (Sojasauce), Säure (Essig) und Schärfe (Chilipaste) ist entscheidend. Diese Marinade über die Nudeln gießen.

Knoblauch, Jungzwiebel und Koriander untermischen. Mit Essstäbchen die Nudeln behutsam in die Portionsschüsseln heben; dabei darauf achten, dass sie nicht wirr, sondern in einem Strang spiralig eingelegt werden. Chinesische Nudeln sollten immer „gut frisiert“ sein! Die einzelnen Portionen mit etwas Jungzwiebel und Korianderzweiglein (nicht gehackt!) belegen.