

Schmeckt perfekt



Rezept von Eduard Dimant

Tonkotsu-Ramen, Schweinebauch, Ei

8 Stunden/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

2 kg Schweinsrohrknochen, 2 kg Schweinefüße, 1 kg Hühnerfüße, 3 Zwiebeln, 1 Knolle Knoblauch, 1 Ingwerknolle, 1 Frühlingszwiebel, 3 Shiitake-Pilze getrocknet, 1 Kombu.

Für das Chashu: 450 g Schweinebauch, 4 cm Ingwer, 2 Frühlingszwiebeln, 150 ml Sojasauce, 75 ml Mirin, 75ml Sake, 2 Zehen Knoblauch, 1 EL Ahornsirup, Wasser, 1 EL Honig.

Für das Nitamago (mariniertes Ei): 4 Eier, 100 g Sake, 100 g Mirin, 100 g Sojasauce.

Für das Shio-Tare: 100 g Herzmuscheln, 100 g Sake, 30 g Mirin, 30 g Salz, 15 g Zucker, 1 Sardine (getrocknet), 30 g Weißwein, 100 g Fischfond.

Für die Ramen-Nudeln: 630 g Weizenmehl (Type 00), 70 g Roggenmehl, 230 g Wasser, 2,5 g Natriumcarbonat, 4,5 g Kaliumcarbonat, 7 g Salz.

Außerdem: Bonito-Flocken, 4 EL Mais, Jungzwiebel.

Zubereitung

In einem großen Topf die Knochen hineingeben ca. 3 Minuten überkochen um eventuelle Blutreste zu entfernen. Die Knochen herausnehmen, das Wasser weggießen und die blanchierten Knochen mit 15 Liter kaltem Wasser zustellen und aufkochen. Dabei häufig rühren und die Knochen vom Boden lösen, damit nichts anbrennt.

Ca. 10 Stunden bei voller Hitze kochen, dabei ständig umrühren und gelegentlich Wasser zugießen. Den entstehenden Schaum regelmäßig entfernen. In den letzten 2 Stunden der Kochzeit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Frühlingszwiebel, Pilze und Kombu zur Suppe geben. Die Suppe ist fertig, wenn sie eine cremig-weiße Konsistenz hat.

Den Schweinebauch einrollen und mit Küchengarn zusammenbinden. Ingwer in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch und Frühlingszwiebeln quer halbieren.

Einen Topf auf mittlerer Hitze erwärmen und das Fleisch darin rundum anbraten. Anschließend wieder aus dem Topf nehmen.

Einen sauberen Topf auf den Herd stellen und auf mittlerer Hitze erwärmen. Sojasauce, Mirin, Sake, Ahornsirup und Honig hineingeben und gut umrühren. Wenn die Flüssigkeit zu kochen beginnt, Fleisch, Ingwer, Frühlingszwiebeln und Knoblauchzehen hineinlegen.

Mit so viel kochendem Wasser auffüllen, bis das Fleisch gerade bedeckt ist. Zugedeckt bei niedriger Hitze 3 bis 4 Stunden schmoren, dabei hin und wieder das Fleisch wenden. Das weich geschmorte Fleisch in dünne Scheiben schneiden.

Für das Nitamago Sake, Mirin und Sojasauce einmal aufkochen und wieder komplett abkühlen lassen. Die Eier wachweich (ca. 6 1/2 Minuten) kochen, danach in Eiswasser abschrecken. Die Eier vorsichtig schälen und mindestens für eine Nacht in die Marinade legen.

Für das Shio Tare alle Zutaten in einem Topf geben und 5 Minuten köcheln lassen. Den Topf beiseite stellen und durch Sieb abseihen.

Für die Ramen-Nudeln Weizenmehl, Roggenmehl, Natrium- und Kaliumcarbonat in die Küchenmaschine geben und samt dem Salz mit etwas Wasser verrühren. Zwei Drittel des Wassers zum Mehl geben und den Teig durchkneten.

Dann langsam weiteres Wasser zugeben. Wenn die Zutaten beginnen, sich zu einem homogenen Teig zu verbinden, die Geschwindigkeit der Küchenmaschine erhöhen. Den Teig mindestens 10 Minuten lang durchkneten. Dann den Teig zu einer Kugel formen und in Klarsichtfolie packen. 30 Minuten ruhen lassen.

Danach den Teig in 4 kleinere Kugeln teilen, die Kugeln mit dem Nudelholz länglich ausrollen, damit sie in die Nudelmaschine passen. Den Teig zwei Mal auf der höchsten Stufe durch die Nudelmaschine lassen. Danach je einmal auf den Stufen 2, 3 und 4 auf der Maschine bearbeiten. Danach die Nudeln in möglichst dünne Streifen schneiden.

Die Nudeln sofort mit Stärkemehl (oder normalem Mehl) bestreuen, damit sie nicht zusammenkleben. Die Nudeln 60 Sekunden in kochendem Wasser bissfest kochen. Herausnehmen, abtropfen lassen und zur Ramen-Suppe geben. Das Fleisch und das Ei einlegen und mit fein geschnittenem Jungzwiebel Mais und Bonito-Flocken bestreuen.