

Schmeckt perfekt



Rezept von Milena Broger

Wild-Ramen

2 Stunden 30 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

Für die Suppe: ca. 1 Liter Wasser, 1 ½ kg Wildknochen, 300 g Wurzelwerk (Karotte, Sellerie, Pastinake, Petersilienwurzel), 1 Zwiebel, Öl zum Braten, Knoblauch, Wacholderbeeren, Korianderkörner, schwarze Pfefferkörner, Lorbeerblatt, Rosmarin, Thymian, Salz; rote Misopaste.

Für die Nudeln: 250 g Weizenmehl, 1 1/2 TL gebackenes Natron (Natron auf Backpapier verteilen und im Rohr bei 200 °C etwa 30 Minuten backen), 120 ml Wasser.

Für die Einlage: 300 g Rehrücken (zugeputzt), 1/2 Kopf Rotkraut, 2 EL Preiselbeeren, 4 EL Sesamöl, Sojasauce, Salz, Wacholder, 4 Wachteleier.

Zubereitung

Für die Wildsuppe das Wurzelwerk in grobe Würfel schneiden. Die Zwiebel halbieren und in einer Pfanne auf der Schnittfläche bräunen.

In einem geräumigen Topf die Knochen in Öl braun braten, Wurzelwerk kurz mitrösten. Mit den restlichen Zutaten in einen Topf geben, mit Wasser auffüllen und etwa 2 Stunden langsam köcheln. Den entstehenden Schaum gelegentlich entfernen.

Die Suppe abseihen und mit Salz und roter Misopaste abschmecken.

Für die Nudeln alle angeführten Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten, im Kühlschrank etwa 30 Minuten rasten lassen. Den Teig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen, dann dünn schneiden.

Den Rehrücken salzen und in Öl kurz braten, danach warm rasten lassen.

Die Wacholderbeeren in Sesamöl braten, abseihen, die Wacholderkörner schneiden und das Öl für das Rotkraut beiseite stellen.

Die Wachteleier 5 Minuten in Wasser kochen, danach kalt abschrecken und schälen.

Das Rotkraut fein schneiden und mit dem aromatisierten Sesamöl, Preiselbeeren, Sojasauce und Salz marinieren.

Die Nudeln etwa 4 Minuten in Wasser kochen und in Schüsseln verteilen. Die heiße Wildsuppe eingießen und mit in Streifen geschnittenem Rehrücken, mariniertem Rotkraut, halbierten Wachteleiern und den gehackten Wacholderkörnern servieren.