

Japanische Nudelsuppe



Japanische Nudelsuppe

Wenn man nicht gerade eine Chinapfanne im Wok zubereitet, bedeutet asiatisches Kochen meistens, dass man mit Unmengen von Töpfen, Pfannen, Schalen und Schälchen agiert, genauso, was am Ende beim Servieren herauskommt. Entweder eine Nudelsuppe mit zig separat zubereiteten Zutaten, die einzeln zur Nudelsuppe hinzugegeben werden. Oder eben ein Gericht mit zig Schälchen an Beilagen, die auch separat zubereitet werden. Man kann hier fast sagen, Input = Output.

Als ich vor acht Jahren für ein halbes Jahr in Düsseldorf lebte, habe ich dort des öfteren in einem japanischen Nudelrestaurant gegessen. Dort bekam man für 9–10 € eine leckere Nudelsuppe in einer großen Nudelsuppenschüssel. Für dieses Gericht habe ich mich an einem japanischen Nudelsuppenrezept orientiert, musste allerdings ein wenig improvisieren, weil mir einige Zutaten dafür fehlten.

Die Schweinebratenscheiben habe ich durch Kuheuterscheiben

ersetzt. Kuheuterschnitzel wurde in der Nachkriegszeit sehr oft als Ersatz für Schnitzelfleisch verwendet. In Berlin ist Kuheuterschnitzel immer noch als „Berliner Schnitzel“ eine regionale Spezialität, nur ist im panierten Schnitzel kein Schnitzelfleisch, sondern Kuheuter. Aber die Kuheuterscheiben erschienen mir als adäquater Ersatz für die Schweinebratenscheiben.

Zu dem Originalrezept gehören auch Bambussprossen und Lauchzwiebeln, die ich aber beide nicht mehr vorrätig hatte. Ich habe beides durch eine Zwiebel, Schalotte, Knoblauch und Garnelenschwänze ersetzt. Die Kartoffel, Wurzel und das Eigelb sind sicherlich auch keine originale Zutaten für eine japanische Nudelsuppe, aber sie erschienen mir trotzdem passend. Man könnte zu dem Rezept sagen, es ist eine Variation einer japanischen Nudelssuppe.

Zutaten (für 2 Personen):

Für die Brühe:

- 1 kg Kuheuter (alternativ Schweinebraten)
- 1 Schweinepfote, halbiert
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 1,5 l frischer Gemüfefond

Für die Suppenwürze:

- 1 EL Sesamöl
- 2 feingehackte Knoblauchzehen
- 2 rote, thailändische Chilischoten
- 1 EL Sojasauce
- 2 EL dunkle Misopaste

Für die Nudelsuppe:

- 1 Kartoffel
- 1 Wurzel

- 1 Zwiebel
 - 1 Schalotte
 - 3 Knoblauchzehen
 - 20 kleine Stücke Shiitake-Pilze
 - 3 Champignons
 - 4 Garnelenschwänze
 - 1 Streifen geräucherter Bauchspeck
 - 2 Blatt gerösteter Seetang (Nori)
 - 2 Eigelb
- 250 g chinesische Nudeln (oder frische Ramen-Nudeln)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 3 Stdn. | Garzeit 15 Min.

Brühe:

Wie manche andere Innereien muss Kuheuter zunächst für einige Stunden in einer Schüssel mit kaltem Wasser gewässert werden.

Danach das Kuheuter im Ganzen entweder alternativ in einem großen Topf mit 2–3 l Wasser mit Suppengemüse für 2–3 Stunden kochen, eventuell mit einigen frischen Kräutern wie Lorbeer und Liebstöckl und Gewürzen wie Nelken, Wacholderbeeren und Piment.



Kuheuter mit Kartoffel, Wurzel und Zwiebel im Gemüsefond

Oder frischen Gemüsefond verwenden, ihn in einen großen Topf geben und erhitzen. Das Kuheuter, die beiden Schweinepfotenhälften, die Zwiebel ungeschält im Ganzen und die geschälten, ganzen Knoblauchzehen hinzugeben. Alles zusammen etwa 3 Stunden bei geringer Hitze im zugedecktem Topf köcheln. Die halbierte Kartoffel und Wurzel am Anfang des Garens für etwa 10–20 Minuten hinzugeben und mitgaren. Dann herausnehmen. Man erhält so ein gegartes Kuheuterfleisch, das in Scheiben geschnitten für die Nudelsuppe verwendet werden kann. Und eine exzellente Brühe für die Suppe.

Wenn von der Brühe ein Rest überbleibt, in Eiswürfelbehältern oder anderen Gefrierbehältern einfrieren und für andere Brühen oder Saucen verwenden.

Suppenwürze:

Kleingeschnittene Knoblauchzehen und Chilischoten im Sesamöl leicht anrösten. Sojasauce dazu geben und die Misopaste darin auflösen. Eventuell mit 50–100 ml Wasser ablöschen und

verdünnen.

Nudelsuppe:

Die Shiitake-Pilze einige Stunden in einer Schale mit Wasser einweichen. Dann benötigt man – wie bei den meisten asiatischen Gerichten – einige Schälchen. Nacheinander die a) kleingeschnittenen Champignons, b) Shiitakepilze, c) kleingeschnittene Zwiebel, Schalotte und Knoblauchzehen und d) Garnelenschwänze separat in einer kleinen Pfanne in Butter anbraten, garen, in je eine kleine Schale geben und zur Seite stellen. Den Bauchspeck und die Algenblätter quer in kleine Streifen schneiden.

Die Nudeln nach Packungsvorschrift kochen. Die Brühe erhitzen. Etwas von der Suppenwürze in zwei große Nudelschalen geben, mit der Brühe aufgießen und Nudeln dazugeben. Vom gegarten Kuheuter etwa drei Scheiben pro Person abschneiden. Die Kuheuterscheiben zum Erhitzen kurz in einem Küchensieb in die Brühe geben und dann in die Suppe geben. Dann die restlichen Zutaten – jeweils eine Scheiben Kartoffel und Wurzel, angebratene Zwiebel, Schalotte und Knoblauch, Shiitakepilze, Champignons, Garnelenschwänze und Bauchspeck – jeweils nacheinander einzeln in einem Sieb in der Brühe kurz erhitzen und in die Suppe hinzugeben. Dann noch den geschnittenen Seetang und pro Nudelschale ein rohes Eigelb in die Suppe geben. Darüber kommt noch ein Spritzer Sesamöl.



Acuh die zweite Portion am darauffolgenden Tag war beim Schlürfen der Suppe äußerst lecker

Natürlich mit Stäbchen essen – wie man italienische Spaghetti auch original nur mit Gabel (ohne Löffel) isst – und ab und zu einen Schluck Suppe direkt aus der Schale trinken. Schlürfen ist erwünscht, weil es sich ohnehin kaum vermeiden lässt, und gehört in asiatischen Kulturkreisen ohnehin zum guten Ton beim Essen – im Gegensatz zu den Essgewohnheiten in Europa.