



Im Frühling bietet es sich an, die Nudelsuppe zum Beispiel mit grünem Spargel zu servieren.

## Kyuri ramen

### **Weizennudeln in würziger Rinderbrühe mit Miso und Entrecôte**

Es schien zu den Qualitäten von Hektor Mailles Köchin Odette Sissay zu gehören, dass sie auch Fonds und Suppen selber zubereitete und im Tiefkühler des Geheimagenten ein ganzes Lager von Ausgekochtem jeder Art unterhielt. Mit einigem Stolz erzählte Hektor Maille seinen Freunden und Bekannten davon. Und mit einiger Freude bediente er sich aus diesen Beständen, wenn er selbst in seiner Küche tätig wurde – zum Beispiel, wenn er sich die hier vorgestellte japanisch inspirierte Nudelsuppe zubereitete, eines von zwei Rezepten seiner Kampfkunstlehrerin Kyuri.

Als Hektor Maille eines Tages erfuhr, dass Odette die ganzen Bouillons und Fonds in seinem Tiefkühler gar nicht selbst hergestellt hatte, bedeutete das natürlich eine gewisse Ernüchterung für ihn. Doch damit greift man der Geschichte vor, denn zum Zeitpunkt seiner Japanreise, in deren Kontext dieses Rezept steht, war Mailles Glaube an die leicht fettige

## Für 2 Personen

### Für das marinierte Fleisch

- 1 Entrecôte vom Rind (150 g)
- 1 EL Mirin
- 1 EL Fischsauce
- 1 scharfe Chili, entkernt und sehr fein gehackt
- 1 EL Sesam, geröstet
- 2 Knoblauchzehen, gerieben

### Für die Brühe

- 800 ml Rinderbrühe
- 50 g Ingwer, geputzt und grob gehackt (2 EL)
- 1 Schalotte, grob gehackt
- 2 scharfe Chili, ganz
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 50 g frische Austernpilze oder Shiitake
- 2 EL rotes Miso
- 3 EL Sojasauce
- 1 TL weißer Pfeffer
- 100 g Tofu, in Würfeln

### Für die Suppe

- 100 g Ramen
- 40 g Mungbohnsprossen
- 2 EL Frühlingszwiebeln, in Rädchen

- 1** | Entrecôte von der seitlichen Fettschicht befreien und in möglichst hauchdünne Scheiben zerschneiden.
- 2** | Mirin, Fischsauce, Chili, Sesam und Knoblauch zu einer Sauce verrühren und das Fleisch darin wenigstens 1 Stunde ziehen lassen.
- 3** | Rinderbrühe, Ingwer, Schalotte, Chili und Knoblauch zum Kochen bringen, Hitze stark reduzieren und 30 Minuten ziehen lassen. Brühe durch ein Sieb geben, Gewürze entsorgen.
- 4** | Kurz vor dem Essen die Brühe erwärmen und die Pilze rund 5 Minuten darin ziehen lassen, bis sie weich sind.
- 5** | Miso, Sojasauce und Pfeffer einrühren, Tofu begeben und alles rund fünf Minuten sanft ziehen lassen. Mit Salz oder Sojasauce abschmecken.
- 6** | Nudeln nach Anleitung auf der Packung kochen, abgießen.
- 7** | Pro Person eine große Suppenschüssel bereitstellen: Etwas Ramen, ein paar Stücke von dem marinierten Rindfleisch und ein paar Bohnensprossen in die Schüssel legen. Brühe darüber gießen und mit Frühlingszwiebeln garnieren.

Goldgrube in seinem heimischen Tiefkühler noch völlig intakt. Am Rezept selbst allerdings ändert die bevorstehende Ernüchterung unseres Agenten sowieso nichts, und auch an der Tatsache nicht, dass die Suppe mit selbst gemachter Rinderbrühe einfach besser schmeckt. Nicht nur, weil man viel Zeit und Arbeit hat investieren müssen, sondern auch, weil Brühwürfel kaum Rindfleisch enthalten, dafür aber umso mehr Hefeextrakt, Geschmacksverstärker, Salz und Zucker. Wie die Nudelsuppe Kyuri schmeckt, hängt allerdings auch sehr stark von dem Miso ab, das man verwendet. Als Faustregel beim Einkauf gilt: Je weniger Zutaten, desto besser die Paste.