



Das Resultat einer längeren Kocherei: eine Schüssel mit Tonkotsu ramen.

Tonkotsu ramen

Weizennudeln in milchiger Schweinebrühe, mit Schweinebauch

Tonkotsu ramen sind ein Abenteuer. Weniger wegen der schweinishen Zutaten, denn wegen der Zeit, die es braucht, den milchigen Saft aus den Knochen und dem Fleisch heraus zu kochen: 24 Stunden soll die Genese der Brühe dauern. Zur Erinnerung: In derselben Zeit dreht sich die Erde, ja doch eine ansehnlich große Pflaume, ein Mal um die eigene Achse. Das sind fast schon biblische Dimensionen.

Als Hektor Maille in einer Nudelbar östlich der Gaien Higashi Dōri erstmals Tonkotsu ramen aß, war er so angetan von dem abgründigen Aroma der Brühe, dass er Kyuri, seine ursprünglich aus Japan stammende Lehrerin in Sachen Selbstverteidigung bat, ihm eine Anleitung für die Zubereitung dieser Spezialität zu besorgen. Ihr Rezept musste allerdings dann für mitteleuropäische Einkaufsmöglichkeiten noch ein wenig adaptiert werden.

Für 8 Personen

Für 1 L Suppenbasis

1 kg	Schweineknochen
500 g	Schweinefüßchen
1	Schweineschwänzchen
4 L	Wasser
2 EL	Bratbutter
2	nicht zu große Zwiebeln, geputzt, mit Schalet, geviertelt
1	Knolle Knoblauch, geputzt, in Zehen, mit Schale
100 g	Ingwer, geputzt, in Scheiben
600 g	Schweinebauch, stellt auch spätere Suppeneinlage dar

Zutaten für die Suppe

4 EL	Erdnussöl
120 g	Ingwer, geputzt, fein gehackt, zum Frittieren
12	Knoblauchzehen, fein gehackt, zum Frittieren
3 EL	Sesampaste
4 EL	Sesam, im Mörser zerstoßen
12	Zehen Knoblauch, fein gehackt
1½ EL	Salz
2 TL	weißer Pfeffer
1¼ L	Wasser für das Verdünnen der Suppenbasis
~	Salz zum Abschmecken
400 g	Ramen
160 g	Mungbohnen sprossen, gewaschen
8 EL	asiatische Frühlingszwiebeln, in feinen Rädchen
~	Shichimi

Tonkotsu (豚骨) heißt «Schweineknochen». Die Brühe ist milchig weiß bis hellbraun, hat eine cremige Konsistenz und ein kräftiges Aroma von Schweinefleisch.

1 | Knochen, Füßchen und Schwänzchen in einem großen Topf mit 4 Liter Wasser gut bedecken. Langsam zum Kochen bringen, Hitze reduzieren und 22 Stunden lang leicht sieden lassen (keinesfalls heftig kochen). Auftretenden Schaum abschöpfen. Von Zeit zu Zeit etwas Wasser nachgießen, die Knochen sollten nicht zu sehr aus der Flüssigkeit ragen.

2 | Butter in einer Bratpfanne erwärmen. Zwiebel und Knoblauch anbraten.

3 | Zwiebel, Knoblauch und Ingwer zu der Brühe geben und 1 Stunde köcheln lassen.

4 | Schweinebauch (als spätere Einlage der Suppe) begeben und eine weitere Stunde köcheln lassen.

5 | Topf vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Schweinebauch herausfischen. Brühe durch ein engmaschiges Sieb geben.

6 | Öl in einer kleinen Pfanne nicht zu stark erhitzen, Ingwer und Knoblauch frittieren.

7 | Schweinebauch in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden.

8 | Suppenbasis mit Sesampaste, Sesam, Knoblauch, Salz, Pfeffer und 1¼ L Wasser gut vermischen, erhitzen, mit Salz abschmecken.

9 | Schweinebauch 3 Minuten in der Suppe wärmen. Nudeln gemäß Anleitung auf der Packung kochen.

10 | Nudeln auf zwei große Suppenschüsseln verteilen, Sprossen und Schweinebauch auflegen. Heiße Suppe angießen, mit Frühlingszwiebeln und Shichimi bestreuen, etwas frittierte Ingwer-Knoblauch-Mischung auf die Oberfläche drapieren. Sofort heiß verzehren.