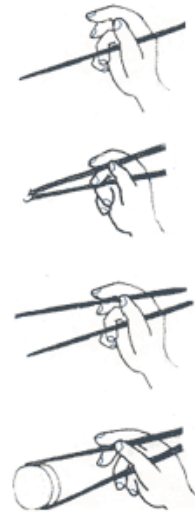


Tampopo Ramen (jap. Nudelsuppe)

-22.05.2010-



Japanische Nudelsuppe ala Tampopo für 6 Personen (Rezept nach dem Film Tampopo)

<http://de.wikipedia.org/wiki/Tampopo>

Es wird benötigt (alles ca. Angaben):

Für die Brühe:

- * 1kg dünne Rippe vom Schwein
- * 1 Suppenhuhn
- * 3 Stangen Lauch
- * 1/2 Sellerieknolle
- * 4 Möhren
- * 2 EL Salz

Für die Suppenwürze:

- * 1 EL Sesamöl
- * 3 feingehackte Knoblauchzehen
- * 3 zerbröselte getrocknete Chilischoten
- * 4 EL Sojasauce
- * 6 EL dunkle Misopaste

Für die Nudelsuppe:

- * 500 g getrocknete chinesische Eier-Nudeln oder frische Ramen-Nudeln.
- * 1 Bund Frühlingszwiebeln
- * 1 Dose chinesische Bambussprossen
- * ein geröstetes Noriblatt (Algen)
- * 18 Scheiben Schweinebraten (drei pro Person)
- * dunkles Sesamöl

Zubereitung:

Die Brühe

Um Huhn und Schwein den starken Eigengeschmack zu nehmen, das Suppenhuhn und die Schweinerippchen für 1 Minute in kochendes Wasser geben, anschließend kalt abspülen.

Das Gemüse putzen, die Lauchstangen in der Länge halbieren, zusammen mit dem Fleisch in einen Topf mit vier Litern kaltem Wasser geben. Langsam zum Sieden bringen. Die Suppe sollte 4-5 Stunden ganz leise vor sich hin köcheln, sie darf auf keinen Fall brodeln. Anfangs mit einem Schaumlöffel den schmutzig-braunen Eiweißschaum abschöpfen. Nach der Kochzeit die Suppe durch ein Sieb geben und gegebenenfalls noch mal mit Salz abschmecken. Das Gemüse und die Schweinerippchen wirft man weg, das Hühnchenfleisch kann man z. B. für einen Salat verwenden.

Tip: Wenn Sie von der Brühe einen Rest über behalten, reduzieren Sie ihn sehr stark und frieren ihn in einem Eiswürfelbehälter ein. So haben immer konzentrierte Brühe zur Hand.

Die Suppenwürze

Den Knoblauch und die Chilischoten im Sesamöl leicht anrösten. Die Sojasauce dazu geben, die Misopaste darin auflösen.

Die Nudelsuppe

Die Nudeln nach Packungsvorschrift kochen. Die Schweinebratenscheiben zum Anwärmen kurz in die Suppe geben. Die Frühlingszwiebeln in schräge Röllchen schneiden, die Bambussprossen abgießen und abspülen, das Noriblatt in schmale Streifen schneiden.

Man gibt nun zuerst etwas von der Suppenwürze in eine Schale, gießt mit der Brühe auf, gibt Nudeln dazu und richtet die restlichen Zutaten, wie auf dem Bild zu sehen (von oben im Uhrzeigersinn: Nori, Unbekannt, Schweinebraten, Bambussprossen, in der Mitte Frühlingszwiebeln), auf der Suppe an. Darüber kommt noch ein kleiner Spritzer dunkles Sesamöl.

Gegessen wird natürlich mit Stäbchen, zwischendurch trinkt man einen Schluck Suppe direkt aus der Schale. Schlürfen ist, da ohnehin kaum zu vermeiden, ausdrücklich erlaubt. Dazu trinkt man Reiswein, den man sich allerdings nie selbst nachfüllt, sondern immer vom Nachbarn einschenken lässt.

„Watashi wa nihongo o hanashimasen!“

*Meister, fängt man beim Essen mit der Suppe an, oder fängt man besser mit den Nudeln an?“
„Wir beginnen zunächst einmal damit, dass wir mit den Spitzen der Stäbchen die Oberfläche der Nudelsuppe berühren, als wollten wir sie zärtlich streicheln.“ „Wozu macht man das?“ „Das ist eine Liebeserklärung an die Nudelsuppe.“ (Zitat aus Tampopo, dem Film zur Nudelsuppe)*

Serviervorschlag:

- an einer grossen Tafel mit Freunden
- dazu Sake (Reiswein) & O-Cha (Grünen Tee)