



Enten Ramen



Zutaten:

100 g Bambussprossen
1-2 Chilischote, rot
3 Stck. Eier, wachweich
1,8 kg Ente
3-4 Stange(n)
Frühlingszwiebel(n)
2 Knoblauchzehe(n)
1 Stange(n) Lauch
4-5 EL Miso-Paste
2 Möhre(n)
1 (geröstet) Nori-Blätter
400 g Ramennudeln
nach Belieben Salz
0,5 Stck. Sellerieknolle(n)
1 EL Sesamöl
zum Beträufeln Sesamöl,
dunkel
12 (kleine) Stck. Shiitakepilze
3-4 EL Sojasauce



Rösle Schaumlöffel
flach, grob gelocht



Kochmesser
KochForm, 21 cm



Lurch Smart Tool
Schöpfkelle



Rösle Gaze Sieb



Staub Schüssel in
elfenbeinweiß



WMF 2-Eier-
Kocher
Küchenminis



Macani ecoboards
Schneidebrett
Tranchiere M



Zwilling Topfset
TWIN Classic,
5-teilig



Staub Förmchen in
elfenbeinweiß, 2er
Set

1

Von der Ente die Brüste herunter schneiden und für später reservieren. Die Keulen abtrennen. Sellerie und Karotten schälen, Lauchstange der Länge nach halbieren und waschen. Gemüse in Stücke schneiden und zusammen mit den Keulen und den restlichen Knochen in einen Topf mit ca. 3 l kaltem Wasser geben.

2

Langsam zum Sieden bringen, Suppe bei schwacher Hitze ca. 3 Stunden ganz leise vor sich hin köcheln lassen. Dabei gelegentlich mit einem Schaumlöffel den aufsteigenden Schaum abschöpfen. Nach der Kochzeit die Suppe durch ein feines Sieb passieren und mit Salz abschmecken.

3

Inzwischen den Knoblauch schälen und in Sesamöl leicht anrösten. Die Sojasauce dazu geben, die Mispaste darin auflösen. Mischung in Schalen verteilen.

4

Die Nudeln in kochendem Salzwasser garen, Frühlingslauch putzen und in dünne Röllchen schneiden. Chilischote entkernen und in feine Streifen schneiden. Ebenso das Noriblatt. Die wachweich gekochten Eier pellen und halbieren.

5

Von den weich gekochten Keulen das Fleisch abzupfen. Reservierte Entenbrüste auf der Hautseite in heißem Öl

in einer Pfanne 5 Minuten knusprig braten. Dann wenden und 2 weitere Minuten braten.

6

Anschließend die Brüste etwas ruhen lassen, danach in dünne Scheiben schneiden und mit Nudeln, gezupftem Keulenfleisch, Pilzen, Bambussprossen und Eierhälften in die Schalen auf die Miso-Mischung verteilen.

7

Heiße Suppe darüber schöpfen, restliche Zutaten auf der Suppe anrichten und mit etwas dunklem Sesamöl beträufelt servieren.