

Ryo Fu Somen - Kühler-Wind-Nudeln

Kategorien: Teigware, Nudeln, Land, Japan, Fisch

Zutaten für: 8 Portionen

400	Gramm	Somen; (*)
8		Crevetten; gefroren
160	Gramm	Loup de Mer
8		Jakobsmuscheln
		Sake
		Salz
8		Shiitake-Pilze; getrocknet
1	Essl.	Zucker
90	ml	Ichiban-Dashi; Grundbruehe
1	Essl.	Helle Sojasauce
1	Essl.	Mirin; sehr suesser Reiswein
200	Gramm	Silk-Tofu; gewuerfelt
1		Gurke; fein gescheibeit

SAUCENDIP FUER NUDELN

720	ml	Ichiban-Dashi
180	ml	Mirin
180	ml	Helle Sojasauce
40	Gramm	Ingwer
2		Fruehlingszwiebeln

Anleitung:

Nudeln in kaltem Wasser aufsetzen, zum Sieden bringen, zirka 5 Minuten lang garen. Abgiessen und in kaltem Wasser abkuehlen. Wasser abgiessen und kalt stellen.

Salzwasser mit Sake versetzen (50 ml Salzwasser und 1 Essloeffel Sake) und zum Kochen bringen. Die Crevetten schaelen und knackig kochen. Das Loup-de-Mer-Fleisch in Stücke von je 20 Gramm schneiden und ebenfalls in einer kochenden Mischung aus Salzwasser und Sake garen. Mit den Jakobsmuscheln ebenso verfahren.

Pilze in kaltem Wasser einweichen. Abgiessen, in einer Mischung aus den uebrigen Zutaten garen, bis die Sauce eingekocht ist.

Zum Dip alle Zutaten vermischen, kurz aufkochen. Kalt stellen und im letzten Moment mit fein geriebenem Ingwer und fein geschnittenen Fruehlingszwiebeln vermengen.

Anrichten: Schalen mit Wasser und Eiswuerfeln zu zwei Dritteln fuellen. Nudeln dazugeben, mit Zutaten samt Tofu belegen und mit Gurke dekorieren. Dip zu jeder Schale gesondert servieren.

(*) Japanische Nudeln

Lange vor den Italienern haben die Japaner die Nudeln von den Chinesen uebernommen. Sie sind ein wichtiger Bestandteil der japanischen Kueche, denn sie koennen mit zahllosen Zutaten vermischt werden. Nudeln gelten als Bauernkost, sollen deshalb nach japanischer Esssitten unter Schluerfgerauschen gegessen werden. Selbst in den besten Restaurants wird in Japan beim Nudelgenuss geschmatzt und geschluerft. Es gibt drei verschiedene Nudeltypen: Soba wird aus einer Mischung von Buchweizen- und Weizenmehl hergestellt. Udon sind Nudeln aus Weizenmehl. Somen werden ebenfalls aus Weizenmehl hergestellt sind jedoch von besonders feiner Struktur

Ryo Fu Somen - Kühler-Wind-Nudeln

(Fortsetzung)

und fast weiss. Nudeln werden nach dem Garen mit Wasser abgeschreckt und danach so rasch wie moeglich verwendet. Sonst quellen sie auf und verlieren ihre Festigkeit.

Soba-Nudeln

Sie sind von beiger Farbe, leicht viereckig in der Struktur und selbst in getrocknetem Zustand noch etwas weich. Sie werden in luftdicht verschlossenen Behaeltern aufbewahrt. Bestehen Soba-Nudeln nur aus Buchweizen, heissen sie Tachi Soba, Seidennudeln. Je heller Soba-Nudeln sind, desto feineres Mehl wurde verwendet. Diese "weissen" Nudeln koennen auch eingefaeerbt werden: Gruener Tee faerbt sie gruen, Randen rot usw.

Udon

Werden aus Weizenmehl und Wasser hergestellt. Meistens sind sie von runder Struktur und werden vor allem in Suppen sowie Eintopfgerichten verwendet.

Somen

Sind Weizennudeln von besonders duenner Struktur. Enthalten sie auch Ei, heissen sie Tamago Somen. Somen-Nudeln kommen vor allem getrocknet in den Handel.