KIKKOMAN

Shoyu-Ramen mit Ente in reichhaltiger Brühe

Gesamtzeit **60 Min.** **25 Min.** Vorbereitungszeit **35 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für das Shoyu-Tare:

300 ml	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
100 ml	Mirin
60 ml	Sake (optional)
20 g	Kombu (getrockneter Seetang)
20 g	Shiitake-Pilze, getrocknet
10 g	Ingwer, in Scheiben
10 g	Knoblauch (2 Zehen), leicht zerdrückt
10 g	Zucker, braun

Für Ramen & Toppings:

10	Eier, weichgekocht und halbiert
400 g	Ramen-Nudeln, getrocknet
800 g	Entenbrust, mit Haut
3 l	Hühnerbrühe
100 ml	Rapsöl
200 g	Shiitake-Pilze, in Scheiben
400 g	Mini-Pak-Choi, geviertelt
150 g	Maiskölbchen, aus der Dose, halbiert
30 ml	Kikkoman Sesamöl

Zum Garnieren:

50 g	Frühlingszwiebel, in Ringen
2	Nori-Blätter, jeweils in 10 Stücken

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Kikkoman Sojasauce, Mirin und Sake in einen Topf geben. Kombu, Pilze, Ingwer, Knoblauch und Zucker hinzufügen. Ca. 10 Minuten leicht erhitzen, aber nicht zum Kochen bringen. Die Tare ca. 20 Minuten beiseitestellen und dann abseihen.

Schritt 2

Die Eihälften in einem Teil der Shoyu-Tare marinieren.

Schritt 3

Ramen-Nudeln separat gemäß Packungsanweisung kochen. Haut der Entenbrust kreuzweise einschneiden, Fleisch mit der Hautseite nach unten in eine kalte Pfanne legen und das Fett bei geringer Hitze langsam auslassen. Ca. 6 Minuten auf der Haut braten. Umdrehen und ca. 2 Minuten weiterbraten. Anschließend 8–10 Minuten bei 160 °C Ober-/Unterhitze im Ofen garziehen lassen. Kurz ruhen lassen, dann in Scheiben schneiden.

Schritt 4

Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und Shiitake-Pilze, Pak Choi und Mais 3–4 Minuten anbraten. Dabei gelegentlich schwenken. Die Ramen-Nudeln in eine Schüssel geben. 2–3 EL Shoyu-Tare und Kikkoman Sesamöl hinzufügen. Eine Portion der heißen Brühe hinzugießen. Das Gemüse hinzufügen, dann die Entenscheiben darauflegen und mit dem Ei garnieren. Mit Frühlingszwiebeln und Nori servieren.