Ramen-Bowl, mariniertes Ei, Tofu, Crispy-Chili-Öl

Für zwei Personen

Für die Eier:

2 Eier 400 ml Sojasauce

Für die Brühe:

1 Frühlingszwiebel 2 Schalotten 1 Knoblauchzehe
5 g Ingwer 100 g Butter 250 g Kokosnusscreme
2 EL Crunchy Erdnussbutter 500 ml Gemüsefond 2 EL Sojasauce
1 EL Misopaste

Für das Crispy-Chili-Öl:

2 Schalotten 1 Knoblauchzehe 1 Stück Ingwer
2 EL Sojasauce 100 ml Sonnenblumenöl 150 g Chiliflocken
1 TL brauner Zucker

Für die Einlagen:

250 g Ramen-Nudeln 200 g Tofu 1 Pak Choi
4 EL Sojasauce Pflanzenöl 300 g Paniermehl

Für die Eier:

Die Eier in einem kleinen Topf mit kochendem Wasser etwa 6-7 Minuten garen. Anschließend die Eier in einer Schüssel mit Eiswasser abschrecken. Sobald die Eier kalt sind, vorsichtig schälen. In eine Schale mit Sojasauce geben und marinieren. Beiseitestellen.

Für die Brühe:

In einem mittelgroßen Topf die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Knoblauch und Schalotten abziehen und fein hacken. Frühlingszwiebel putzen und in Ringe schneiden. Ingwer reiben. Zu der Butter in den Topf geben. Etwas Frühlingszwiebeln zum Garnieren aufheben. Alles unter Rühren anbraten. Dann Gemüsefond, Misopaste, Sojasauce, Erdnussbutter und Kokoscreme einrühren. Die Brühe bei niedriger Hitze 5-10 Minuten köcheln lassen.

Für das Crispy-Chili-Öl:

Schalotten und Knoblauch abziehen und fein hacken. Ingwer reiben. Zusammen mit den Chiliflocken in eine hitzebeständige Schüssel geben.

In einem kleinen Topf das Sonnenblumenöl erhitzen.

Das heiße Öl vorsichtig über die Zutaten in der Schüssel gießen. Die Mischung einige Minuten ziehen lassen. Zum Schluss mit braunem Zucker und Sojasauce abschmecken.

Für die Einlagen:

Tofu in gleichmäßige Scheiben schneiden. Die Scheiben in Sojasauce tränken und anschließend in Paniermehl wenden, bis sie vollständig bedeckt sind. In einer Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten goldbraun und knusprig braten. Nach dem Braten in Streifen schneiden. Pak Choi je nach Größe halbieren oder vierteln. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und den Pak Choi darin scharf anbraten.

Die Ramen-Nudeln nach Packungsanleitung in einem separaten Topf in kochendem Wasser garen. Anschließend abgießen und beiseitestellen.

Tom Helbig am 06. August 2025