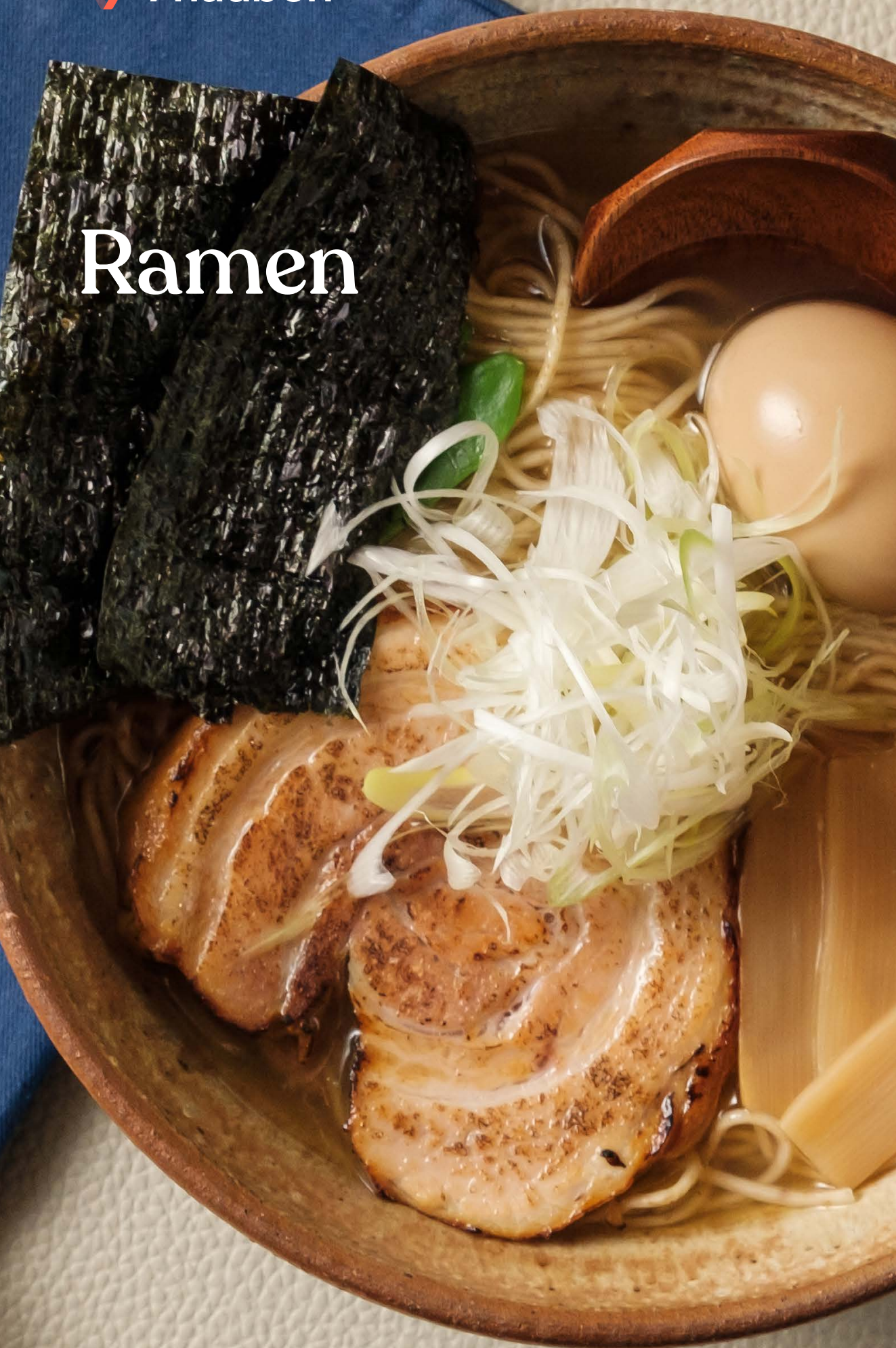


Ramen



Inhalt

Ramen – Amen!	04	Eingelegte Shiitake-Pilze	39
Eduard Dimant	05	Ramen schnell gemacht	40
Was ist Ramen?	06	Ramen anrichten	41
Equipment	08		
Zutaten	10		
Bestandteile einer Ramen	14		
Hühnerbrühe	18		
Schweinebrühe	20		
Vegane Brühe	22		
Shio-Tare	24		
Shoyu-Tare	26		
Miso-Tare	28		
Öle & Fette	30		
Ramen-Nudeln	32		
Chashu	34		
Nitamago	36		
Menma	38		

Ramen – Amen!

Wenn du schon mal gute Ramen gegessen hast, verstehst du vielleicht die Faszination rund um die japanische Nudelsuppe.

Denn auch wenn es in Japan als Fastfood an jeder Straßenecke Ramenlokale gibt, ist eine gute Ramensuppe nicht mal eben schnell gemacht. Eduard Dimant hat sich intensiv damit auseinandergesetzt, viel ausprobiert und Ramen damit perfektioniert. In diesem Kurs zeigt er dir Schritt für Schritt die Bestandteile von Ramen: Brühe, Tare, Öle, die perfekten Nudeln und verschiedene Toppings. Also alles, was du für gute Ramen brauchst!

In diesem Begleitheft findest du alle Rezepte und Infos aus dem Kurs. Viel Spaß beim Nachmachen!

Eduard Dimant

Schon als Teenager begann Eddis Begeisterung für japanische Küche. Pünktlich zu seinem 16. Geburtstag heuerte er in einem Sushi-Restaurant an!

„Immer zur Belohnung, wenn ich eine gute Note geschrieben hatte oder wenn ich meine Hausaufgaben brav gemacht hatte, habe ich eine Sushirolle bekommen.“

Geboren in Israel, groß geworden in Berlin, absolvierte Eddi einige Stationen auf seinem kulinarischen Weg. Sein Interesse für Essen begann schon früh. Als Kind beobachtete er gerne, wie seine Eltern an jüdischen Festtagen kochten. Noch als kleiner Junge bereitete er stolz sein erstes eigenes Gericht zu: eine geschmorte Tomate! Über Freunde lernte er schließlich Sushi kennen. Die Kombination aus rohem Fisch und Reis begeisterte ihn so sehr, dass er sein Taschengeld für jede Rolle sparte. Mit 16 begann er dann in einem Sushi-Restaurant zu arbeiten – der Startschuss für Eddis Karriere in der Gastronomie.

Nach verschiedenen Anstellungen in Paris, Zürich, München und Berlin zog es Eddi nach Wien, wo er heute lebt und arbeitet. Zusammen mit Tobi Müller gründete er 2012 das Mochi, in dem Sushi und Izakaya-Küche serviert werden. Beim Izakaya wird das Essen in die Mitte gestellt und geteilt – das erinnert Eddi an gemeinsames Essen an jüdischen Feiertagen. In den darauffolgenden Jahren eröffneten sie weitere Lokale: o.m.k. Take Away, Mochi Ramen Bar, Kikko Bā, Mochi am Markt, o.m.k. am Markt und die KÖBÖ Kochwerkstatt. Trotz seiner zahlreichen erfolgreichen Restaurants, versteht sich Eddi nicht als Gastronom, sondern immer zuerst als Koch.

Sei kreativ und
kreiere deine eigenen Rollen!



Eduard Dimant

www.mochi.at

Miso-Tare

Zutaten & Infos

 Zubereitung 20 min	 Gesamt 1 Woche	 Menge ca. 1,1kg	60 g	Ingwer, gerieben
			60 g	Zucker
			60 g	Mirin
			150 g	Sojasauce
			70 g	Sake
			2 g	Shishimi Togarashi
			20 g	Sesam, geröstet und gerieben
			10 g	Sesamöl
400 g	Shiro-Miso			
160 g	Aka-Miso			
400 g	Saikyo-Miso			
100 g	Apfel, gerieben			
80 g	Knoblauch, gerieben			

Zubereitung

- Schritt 1
Erhitzen

Gib Apfel, Knoblauch, Ingwer, Zucker, Mirin, Sojasauce und Sake in einen großen Topf und lasse alles zusammen bei kleiner Flamme für ca. 10 Minuten langsam erhitzen.
- Schritt 2
Miso hinzufügen

Den Topf vom Herd nehmen, die Miso-Pasten hinzugeben und mit Shishimi Togarashi, Sesam und Sesamöl abschmecken.
- Schritt 3
Geschafft

Mindestens eine Woche im Kühlschrank luftdicht ziehen lassen.



Öle & Fette

Bei den Ölen und Fetten hast du viele Möglichkeiten, um deiner Ramen besondere Aromen zu verleihen.

Ma-Yu

150 g Knoblauchzehen, geschält
300 g Schweinefett

Knoblauch und Schweinefett in einen Topf geben und für ca. 1 Stunde bei kleiner Flamme erhitzen, bis der Knoblauch schwarz ist. Anschließend durch ein feines Sieb passieren und bis zur Verwendung kaltstellen.

Schweinefett

500 g Schweinerücken-Fett, faschiert

Das Fett in einen Topf geben und bei kleiner Flamme langsam zum Schmelzen bringen. Idealerweise schmilzt das Fett bei einer Temperatur von 135 °C. Anschließend wieder auf 80 °C abkühlen lassen. Das Fett dann durch ein feines Sieb passieren und bis zur Verwendung kaltstellen.

Ingwer-Jungzwiebel-Öl

100 g Ingwer
200 g neutrales Pflanzenöl
100 g Jungzwiebeln (nur den grünen Teil)

Das Öl mit geschnittenem Ingwer und dem Grünen vom Jungzwiebel ca. 10 Minuten bei kleinster Flamme ziehen lassen und anschließend passieren.

Hühnerfett

500 g Hühnerhaut
50 g Wasser

Die Hühnerhaut mit einem Messer in Streifen schneiden und in einen Topf mit Wasser geben. Bei kleiner Flamme die Haut auslassen und

diese dabei ab und zu mit einem Holzlöffel vom Boden kratzen. Dann das Fett durch ein feines Sieb passieren und bis zur Verwendung kaltstellen.

Hühnerfett mit Yuzu

200 g abgeschöpftes Hühnerfett der Brühe
10 g Yuzuzesten

Das Fett mit den Zesten auf kleinster Flamme für 10 Minuten ziehen lassen und passieren.

Kräuteröl

1 Teil Schnittlauch, Koriander Basilikum oder andere grüne Kräuter
2 Teile neutrales Pflanzenöl

Öl und Kräuter mixen und gemeinsam aufkochen und das Wasser dabei verdampfen lassen. Anschließend absieben. Damit es länger haltbar ist und grün bleibt, kannst du es einfrieren.

Chiliöl

10 g getrocknete Chilischoten
100 g neutrales Pflanzenöl

Die Chilischoten mit dem Öl im Mixer pürieren und anschließend abseihen.

Krustentieröl

100 g Hühnerfett
20 g getrocknete Krustentierschalen

Das Hühnerfett erwärmen, sodass es flüssig wird. Im Mixer ca. 10 Minuten mixen und absieben.

Des Weiteren können auch Trüffelöl und Sesamöl verwendet werden. Das Trüffelöl solltest du aber sehr vorsichtig dosieren, da es sehr intensiv ist.

Ramen schnell gemacht

Wie du jetzt weißt, ist eine Ramensuppe, die Eddis Ansprüchen gerecht wird, mit einem gewissen Aufwand verbunden. Doch es gibt auch Möglichkeiten, einzelne Bestandteile abzukürzen.

Wenn du nicht die Zeit hast oder sie dir nehmen möchtest, um alle Bestandteile der Ramen selbst zu machen, kannst du diese auch ersetzen. Das Ergebnis wird dann zwar nicht perfekt, aber bestimmt auch schmecken!

Eine Möglichkeit ist, die **Brühe** zu kaufen, statt sie selbst zu machen. Du kannst auch deinen Metzger fragen, ob er vielleicht eine Brühe ansetzt und verkauft.

Die **Tare** kannst du durch einfache Gewürze wie Salz, Sojasauce oder Miso ersetzen. Diese Gewürze sind leicht zu finden und einfach zu verwenden und können das Gericht immer noch mit Geschmack und Aroma versehen.

Auch **Öle** können durch einfache pflanzliche Öle wie Olivenöl, Rapsöl oder Sesamöl ersetzt werden.

Für die **Nudeln** gibt es auch Alternativen: Tiefkühlware, getrocknete Soba-Nudeln oder Instant-Nudeln (nur die Nudeln verwenden, den Rest der Packung entsorgen) oder du kannst Spaghetti mit Salz und Natron kochen, wodurch sie eine ähnliche Konsistenz bekommen.

Bei den **Toppings** kannst du wählen, was dir schmeckt. Saisonales Gemüse geht immer!

Für einen tollen Geschmack ohne Aufwand gibt's auch die von Eddi entwickelten **Ramen-Kits**, die alle Bestandteile enthalten. Diese sind im [Mochi-Onlineshop](#) erhältlich.

Ramen anrichten

Endspurt! Wenn du alle Bestandteile der Ramen vorbereitet hast, geht's ans Anrichten.

Bereite dir alles vor, was du für die finale Ramen brauchst: Brühe, Tare, Öl und die gewünschten Toppings. Die Nudeln benötigen nur 60 Sekunden Kochzeit und sollten anschließend so schnell wie möglich serviert und gegessen werden.

Los geht's mit dem Anrichten:

1. Eine Portion Nudeln (ca. 140g) für 45 Sekunden kochen.
2. Inzwischen Tare (ca. 35g), die heiße Brühe (ca. 350g) und das Öl (ca. 10g) in die Schüssel geben.
3. Die Nudeln abtropfen lassen, dazugeben und hübsch arrangieren.
4. Heiße Einlagen wie Chashu oder Wokgemüse am Rand anrichten.
5. Das Ei an das Fleisch lehnen.
6. Kleinere Einlagen wie Menma und Zuckerschoten auf die Nudeln geben.
7. Zuletzt knusprige Zutaten wie Nori oder knusprige Hühnerhaut dazugeben.

Die Ramen müssen immer direkt vor dem Servieren angerichtet werden, damit sich die Nudeln nicht bereits vollsaugen. Beim Essen ist schlürfen erlaubt – ja sogar erwünscht. Guten Appetit!