



Zutaten für das Gemüse:

2 Stck. Pak Choi
1 Handvoll Shiitakepilze
1 Handvoll Brokkoli
2 Stck. Frühlingszwiebel(n)
1 Karotte(n)
2 Eier
nach Belieben Chili (gemahlen)
nach Belieben Edamame Bohnen
nach Belieben Nori-Blätter
nach Belieben Sesamsamen
nach Belieben Sprossen

Zutaten für das Hähnchen:

1 große Hähnchenbrustfilet(s)
1 TL Sojasauce
1 TL Mirin (Reiswein)
1 TL Sesamol
1 TL Honig
nach Belieben Chili (gemahlen)

Zutaten für die Brühe:

1 Stck. Brühwürfel (Hühnerbrühe)
2,5 cm Ingwerwurzel
3 Stck. Knoblauchzehen
1 Chilischote, rot
1 TL Miso-Paste
250 g g Ramennudeln
750 ml Wasser



Küchenprofi Mini
Kochtopf



Victorinox
Sparschäler Rex,
blueberry



Dick Kochmesser
Premier Plus



Continenta
Schneidebrett aus
Gummibaum
Stirnholz mit 3
Schubladen



Ken Hom Bambus
Esstäbchen, 4
Stück



Cole & Mason
Stößel und Mörser
aus Granit, 10 cm



Cole & Mason
Saunderton
Gewürzstreuer aus
Acryl und Edelstahl



Kahla Aronda Bowl
14 cm rund in weiß



Staub
amerikanische
Grillpfanne
schwarz

1

Die Hähnchenbrust entlang der Mitte der Brust horizontal in zwei Hälften schneiden – so entstehen 2 Filets. Die Marinade für das Hähnchen in einer Schüssel anrühren und das Filet 20 Minuten marinieren.

2

Für die Brühe: In einem Topf den Brühwürfel in 750 ml Wasser auflösen. Den Ingwer, den Knoblauch, die klein geschnittene rote Chili und das Miso mit in die Brühe geben und mindestens 20 Minuten leicht köcheln lassen. In einem separaten Topf Wasser zum Kochen bringen und die Ramennudeln nach Packungsanleitung kochen.

3

In der Zwischenzeit das Gemüse klein schneiden. Die Karotte schälen und mit einem Sparschäler in Streifen schneiden.

4

In einem kleinen Topf etwas Wasser zum Kochen bringen, um die Eier zu kochen. Für 6 Minuten in das siedende Wasser geben und anschließend abkühlen lassen, bevor Sie sie schälen. Die Eier sollten dann wachweich sein.

5

Dann das Hähnchen in einer Bratpfanne bei hoher Temperatur anbraten. Circa 2-3 Minuten auf jeder Seite, bis es gar ist. Beiseite stellen und warm halten.

6

Nun die Chili, den Knoblauch und den Ingwer aus der Brühe abseihen und den Geschmack prüfen. Sie können die Mischung reduzieren und den Geschmack intensivieren, indem Sie die Brühe etwas länger köcheln lassen.

7

Nun das Gemüse kurz in der Brühe blanchieren, bis es fast gar ist (weich, aber immer noch mit etwas Biss) und dann beiseite stellen.

8

Zum Anrichten die fertig gekochten Ramen Nudeln auf zwei Schüsseln verteilen und jeweils die Hälfte der Brühe darüber gießen. Das Gemüse auf den Nudeln anrichten und das Ei halbieren und ebenfalls darauf legen.

9

Zum Schluss die Schüssel mit Sesamsamen, Nori und gemahlene Chiliflocken garnieren.