



Japanisch und lemusisch zugleich: die *noxùlsi* («Nudeln») von Sesambauer Enea Babila.

## Noxùlsi Chitwouj

### Ramen in Misosuppe mit Sesam, Shiitakepilzen und Ouassous

Enea Babila, in der dritten Generation Sesambauer aus Chitwouj ist ein gutes Beispiel dafür, dass man auch als Landwirt einen ganz ungeheuren Welthunger entwickeln kann. Jahr um Jahr reist Babila während zwei bis drei Monate nach Asien, um dort die Küche einer jeweils anderen Region zu studieren. Derweilen lässt er sich, ganz modern, von seiner Schwester Alba Babila auf dem Hof vertreten, die – so räumt Enea ein – eigentlich sowieso für ihn die Geschäfte führt. Alba arbeitet das übrige Jahr hindurch als Kuratorin am Musée des épices et aromates in Port-Louis.

Das vorliegende Rezept ist eine Erfindung von Enea Babila. Im Grunde handelt es sich um eine japanische Nudelsuppe, in der jedoch alles fehlt, was mit dem Meer zu tun hat: namentlich Algen (Kombu) und Bonito-Flocken. Im Gegenzug spielen zwei für Chitwouj typische Ingredienzien eine prominente Rolle: Sesam und Ouassous (lemusische Flusskrebse).

## Für 2 Personen

### Für die Einlage

- 3 TL weißer Sesam
- 100 g Schwänze von Ouassous (Flusskrebse), ohne Schalen
- 2 EL helle Sojasauce
- 4 EL Sake
- 1 EL Mirin
- 2 cm frischer Ingwer, geschält und fein gehackt (20 g)
- 1 scharfe Chili, fein gehackt

### Für die Brühe

- 800 ml dünne Hühnerbrühe
- 3 cm frischer Ingwer, geschält und fein gestiftelt (30 g)
- 2 scharfe Chili, entkernt, in feinen länglichen Streifen
- 20 g getrocknete Shiitakepilze, 10 Minuten in heißem Wasser eingeweicht, ausgedrückt, entstielt und in Scheiben geschnitten
- 1 europäische Frühlingszwiebel (80 g), das Weiße in länglichen Streifen, das Grüne in feinen Rädchen (das Weiße und das Grüne werden separat verwendet)
- 3 EL hellbraunes, aber nicht süßes Miso
- 2 TL Sesampaste
- 1 TL weißer Pfeffer
- 60 g Ramen
- ~ Sojasauce zum Abschmecken
- 4 Knoblauchzehen, gerieben
- ~ Öl aus geröstetem Sesam

- 1** | Sesam in einer nicht beschichteten Stahlpfanne sorgfältig rösten, bis er eine goldgelbe Farbe angenommen hat.
- 2** | Die Ouassous zusammen mit Sojasauce, Sake, Mirin, Ingwer und Chili in einem Pfännchen vermischen und 10–15 Minuten auf kleiner Flamme bei häufigen Rühren köcheln lassen – bis die Flüssigkeit sirupartig verdickt ist und an den Tierchen klebt.
- 3** | Eine Prise des gerösteten Sesam darüber streuen, Pfanne vom Herd nehmen und mindestens 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen.
- 4** | Hühnerbrühe mit Ingwer, Chili und Shiitakepilzen aufsetzen und rund 10 Minuten köcheln lassen.
- 5** | Die weißen Teile der Zwiebel begeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen (bis die Zwiebel weich ist).
- 6** | Hitze reduzieren und das Miso unter ständigem Rühren in der Brühe auflösen. Wenn das Miso weitgehend aufgelöst ist, die Sesampaste einrühren. Mit Pfeffer abschmecken.
- 7** | Die Nudeln gemäß Anleitung auf der Packung kochen und abgießen. Knoblauch in die Suppe geben. Mit Sojasauce abschmecken.
- 8** | Pro Person eine große, möglichst gut vorgewärmte Suppenschüssel bereitstellen. Etwas Ramen in die Schüssel legen, Brühe darüber gießen, Ouassous darauf setzen, mit etwas Sesam und den grünen Teilen der Zwiebel bestreuen. Zum Schluss ein paar Tropfen Sesamöl darüber träufeln.