



Nudelsuppen gibt es in Japan an jeder Ecke, mit Miso, Mais und Butter aber vor allem auf Hokkaido. (Zürich, 8/2014)

SAPPORO RAMEN

Weizennudeln in Schweinebrühe mit Miso, lackiertem Filet, Mais und Butter

Diese Suppe soll nach dem Zweiten Weltkrieg in Sapporo erfunden worden sein. Sie wird auf der Basis von Schweinebrühe (manchmal auch Hühnerbrühe) und Miso zubereitet und hat deshalb eine dickliche Konsistenz und ein herzhaftes, nussiges und leicht süßliches Aroma. Die Suppe wird mit verschiedenen Toppings angeboten, die berühmteste Variante aber kommt mit Schweinefleisch, Bambussprossen, Frühlingszwiebeln, einem halben Ei, Mais und einem Stück Butter daher. Letztere Zutaten sind für Japan sehr ungewöhnlich, für Hokkaido aber sehr typisch, denn hier wird nicht nur viel Mais angebaut, es werden auch Milchprodukte hergestellt.

In *Ramen Yokocho*, der berühmten Ramen-Allee im Vergnügungsviertel Susukino in Sapporo, wird die Suppe als *Corn-Butter-Noodles Soup* angeboten. Mein Rezept versucht jene Nudelsuppe zu rekonstruieren, die mir in einem der Lokale in Ramen Yokocho serviert wurde. Ich weiche allerdings in zwei Punkten leicht von der Vorlage ab. Die Bambussprossen in der Suppe in Sapporo waren etwas zäh und hatten einen neutralen Geschmack, waren also auch überhaupt nicht sauer. In Europa aber bekommt man fast nur sauren



Klimawandel | «An gewissen Tagen pumpt der Iō-zan, ein aktiver Vulkan im gigantischen Kussharo-Krater, so viel schwefelhaltigen Dampf in die Luft, dass nicht nur die Nüstern durcheinander geraten, sondern auch der Orientierungssinn arg auf die Probe gestellt wird. Außerdem sind die leuchtend gelben Formationen, die dann und wann aus dem Nebel...»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 27. Juli 2014.



Der Eingang zur Ramen Yokocho, der berühmten Ramen-Straße im Vergnügungsviertel Susukino in Sapporo. Die Allee gilt bei Touristen aus Japan als die beliebteste Attraktion der Stadt. (8/2014)



Das Lokal, dessen Suppe für das hier vorgestellte Rezept Pate stand, wirbt mit einem großen Plakat für seine Miso-Nudel-Suppen. Die Basisversion kostet 800 ¥, mit Butter und Mais 950 ¥ (2014 etwa CHF 8.50).



Ein Meister am Werk: Dieser Koch in der Ramen Yococho bereitet die Brühe für jede Suppenschüssel in einer eigenen Pfanne vor, was ihm ein genaues Abstimmen des Aromas erlaubt.



Das Vorbild aus der Ramen-Allee: Diese Schüssel hat mich etwa zwanzig Minuten lang beschäftigt – die drei Japaner, die neben mir sassen und gleichzeitig bedient wurden, verliessen schon nach fünf Minuten das Lokal.



Das Schweinsfilet, von dem Sirup aus Sojasauce, Sake und Zucker überzogen, sieht ein wenig wie lackiert aus.



Wie viele japanische Nudelsuppen lässt auch eine Schüssel mit Sapporo ramen an eine Landschaft denken, die man erntet, in sich einschlürft. (Basel, 8/2017)

FÜR 2 PERSONEN

- 1 EL Rapsöl
- 100 g Filet vom Schwein
- 2 EL Sojasauce
- 2 EL Sake für die Zubereitung des Filets
- ¾ TL Zucker
- 100 ml Sake
- 2 EL Mirin
- 1 EL geriebener Knoblauch
- 1 EL geriebener Ingwer
- 4 EL helles Miso, Shiro miso
- 200 ml Wasser
- 1 L Schweinebrühe
- Etwas Salz zum Abschmecken der Brühe
- 100 g Ramennudeln
- Etwas Salz zum Abschmecken der fertigen Suppe
- 8 g Lilienblüten, 10 Minuten in heissem Wasser eingeweicht, von den harten Ansätzen befreit, dann abgespült
- 1 Ei, gekocht, geschält, halbiert, oder auch 2 Eier
- 6 EL Maiskörner, gekocht
- 2 EL asiatische Zwiebeln, in feinen Ringen
- 2 EL Nori, in feinen Streifen
- 2 TL geröstetes Sesamöl
- 1 TL gerösteter Sesam
- 2 EL Butter
- Etwas Shichimi zum Abschmecken bei Tisch

Bambus, der ein ganz spezifisches Aroma hat, das mir in dieser Suppe deplatziert scheint. Ich ersetze den Bambus deshalb durch Lilienblüten, die eine ähnliche Konsistenz haben. Zweitens gebe ich etwas Nori mit in die Schüssel, das sieht hübsch aus und ist im übrigen eine bei Ramen verbreite Praxis.

Die Nudeln, die ich in Sapporo gegessen habe, waren relativ dick und hatten einigen Biss. In Europa sind die meisten Ramen so dünn, dass sie in der heißen Suppe fast zwangsläufig jedes Stamina verlieren. Man kann sich also überlegen, ob man statt der Ramen nicht Udon verwenden will. Es gibt relativ dünne Udon, die von der Konsistenz her ungefähr den Ramen aus Sapporo entsprechen.

Zubereitung (Kochzeit 30 Minuten, Ziehzeit 1 Stunde)

1 | Rapsöl in einer Bratpfanne erwärmen und Schweinefilet allseits anbraten bis es ein leicht bräunliche Farbe angenommen hat. Fleisch aus der Pfanne heben.

2 | Je 2 EL Sojasauce und Sake sowie den Zucker in die Pfanne geben, aufkochen lassen, 3–5 Minuten köcheln, bis die Flüssigkeit etwa auf die Hälfte reduziert ist und eine sirupartige Konsistenz angenommen hat. Fleisch wieder in die Pfanne geben und 2–3 Minuten in dem Sirup wenden, bis ein guter Teil der Sauce am Fleisch haftet. In der Pfanne abkühlen lassen, gelegentlich nochmals in der Sauce wenden, dann in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden. *Statt dieses Schweinsfilets kann man auch einfach eine Scheibe von einem Schweinsbraten in die Suppe legen, das dürfte dem Vorbilde aus Sapporo sogar näher kommen. Allerdings lässt sich ein solcher Braten kaum mit einem 100 g schweren Stück herstellen, deshalb schlage ich hier diese Version mit 'lackiertem' Filet vor.*

3 | Sake, Mirin, Knoblauch, Ingwer und Miso zusammen mit 200 ml Wasser in einer Pfanne aufsetzen und zum Kochen bringen. Rühren bis sich das Miso völlig aufgelöst hat, Pfanne vom Herd nehmen.

4 | Schweinebrühe in einem Topf zum Kochen bringen und gerade soviel Salz begeben, dass die Brühe nur leicht salzig schmeckt. *Auch das Miso wird noch Salz an die Suppe abgeben. Das Abschmecken mit Salz ist vor allem bei selbst gemachten Brühen nötig. Hat man seine Suppe mit Brühwürfeln hergestellt, ist sie in der Regel salzig genug. – Bis zu diesem Punkt kann man alles gut vorbereiten und gegebenenfalls auch einige Zeit stehen lassen. Die nachfolgenden Schritte aber sollten zügig durchgeführt werden.*

5 | Sake-Mirin-Miso-Mischung in die Schweinebrühe einrühren und aufkochen lassen, Hitze etwas reduzieren und bis zur weiteren Verwendung leicht köcheln lassen.

6 | Nudeln gemäß Angaben auf der Packung kochen. Suppe kosten und wenn nötig nochmals mit etwas Salz abschmecken.

7 | Nudeln auf zwei stattliche Schüsseln verteilen. Die heiße Suppe darüber gießen. Die Scheiben vom Schweinefilet, die Lilien sprossen, das halbe Ei, Mais und Frühlingszwiebeln nebeneinander auf die Suppe legen, ein Häufchen Nori danebensetzen. Sesamöl und den gerösteten Sesam über die Oberfläche sprengeln. Zum Schluss ein Stück Butter in die Mitte der Schüssel geben, sofort servieren, Shichimi dazustellen.