

Rezept

Lachs-Garnelen-Ramen

Ein Rezept von Lachs-Garnelen-Ramen, am 20.06.2024

Zutaten

100 g rohe küchenfertige Garnelen (geschält)	100 g Räucherlachs
1 Frühlingszwiebel	40 g eingelegter Ingwer
1 kleiner Pak Choi (100 g)	Salz
800 ml Fischfond	6 EL Sojasauce
½ TL Wasabipaste	400 g vorgegarte Instant-Ramen-Nudeln (Asienladen)
4 geröstete Nori-Blätter (Asienladen)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 625 kcal, 17 g F, 46 g EW, 68 g KH

Zubereitung

1. Die Garnelen trocken tupfen und sehr fein würfeln oder zügig im Blitzhacker zerkleinern. Aus der Masse sechs walnussgroße Bällchen formen.

2. Den Lachs in 1 cm breite Streifen schneiden. Frühlingszwiebel waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Den eingelegten Ingwer abtropfen lassen. Pak Choi waschen, putzen und längs vierteln, dann 2 Min. in kochendem Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen.

3. Den Fond in einem breiten Topf aufkochen und in 10 Min. bei starker Hitze offen auf ca. 600 ml reduzieren lassen. Die Garnelenbällchen in dem heißen, aber nicht mehr kochenden Fond in 3 Min. gar ziehen lassen.

4. Die Sojasauce und je ¼ TL Wasabipaste auf zwei Schalen verteilen und gut verrühren, bis sich die Paste aufgelöst hat. Die Nudeln nach Packungsanweisung bissfest garen, abgießen und abtropfen lassen.

5. Die Garnelenbällchen aus dem Fond nehmen, den Fond in die Schalen gießen. Nudeln zugeben und mit einer Gabel spiralförmig aufdrehen. Garnelenbällchen, Lachs, Frühlingszwiebel, Pak Choi und Ingwer darauf anrichten. Die Nori-Blätter an den Schüsselrand stecken und die Ramen sofort servieren.