4 x Ramen Tare

für 4 Portionen | 30 Minuten | 42 kcal

Ob Shoyu Tare, Miso Goma Tare, Shio Tare oder Buta Abura Tare – jede dieser Saucen bringt ihre eigene, köstliche Note mit. Perfekt für eure nächste Ramen-Session zu Hause! Lasst uns zusammen entdecken, wie diese Tare eure Ramen-Suppe auf das nächste Level bringen.

Zubereitung:

Shoyu Tare

1. Kombiniere Sojasauce, Mirin und Sake in einem kleinen Topf. Bringe alles zum Kochen und – sobald der Sud einmal aufgekocht ist – stell die Hitze wieder ab. Füge nun den Dashi Brühe Beutel hinzu und lasse alles auf der Herdplatte für 15 Minuten ziehen.
2. Entferne das Dashi Paket aus dem Kochtopf und füge den Zucker hinzu. Bringe die Tare noch einmal zum Kochen und lasse sie unter leichten Simmern für 10 Minuten köcheln. Die Shoyu Tare ist nun fertig – du kannst sie direkt verwenden oder in einem luftdicht verschlossen Behälter für bis zu 4 Wochen im Kühlschrank aufbewahren. Serviere etwa 50 ml Tare pro 500 ml Ramen Brühe. Tipp: Shoyu Tare ist eine hervorragende Grundlage für Ramen, aber auch eine tolle Sauce für andere Gerichte wie gedünstetes Gemüse oder mariniertes Fleisch.

Miso Goma Tare

1. Gib das weiße und das rote Miso in eine mittelgroße Schüssel. Füge die Sesampaste (oder das Tahini) hinzu. Verwende einen Löffel, um alle Zutaten gründlich zu vermischen, bis eine gleichmäßige, dickliche Paste entsteht. Für eine leicht zitronige Schärfe füge etwas gemahlenen Sansho Pfeffer (oder scharzen Pfeffer) hinzu. Außerdem kommt nun der gröstete Sesam dazu.
2. Alles gut verrühren. Damit ist die Miso Goma Tare fertig. Du kannst sie direkt verwenden (etwa 1 Esslöffel pro Portion Ramen) oder in einem luftdicht verschlossen Behälter für bis zu 2 Wochen im Kühlschrank aufbewahren. Serviere etwa 25 g Tare pro 500 ml Ramen Brühe. Tipp: Die Miso Tare eignet sich hervorragend als Marinade für Fleisch oder Gemüse. Oder serviere sie als Dip für frisches oder leicht gedünstetes Gemüse.

Zutaten:

Für Shoyu Tare:

- □ 150 ml Sojasauce
- □ 20 ml Mirin
- □ 20 ml Sake
- □ 1 Dashi Brühe Beutel
- □ 10 g Zucker

Für Miso Goma Tare:

- □ 30 g helle Miso Paste
- □ 30 g rote Miso Paste
- □ 30 g Sesampaste (alternativ Tahini)
- □ 1 TL gerösteter Sesam
- □ ½ TL Pfeffer (gerne Sansho)

Zutaten für Shio Tare und Buta Abura Tare auf Seite 2!

Shio Tare

1. Die Zitronen gründlich abwaschen und sie dann mit den Handballen über die Arbeitsfläche weich rollen. Bei Früchte halbieren. Das Salz in eine große Schüssel mit flachem Boden füllen, gut verteilen.
2. Die vier Zitronenhälften mit den Innenseiten nach unten ins Salz stellen. Mit Folie abdecken und für 8 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
3. Am nächsten Tag die Zitronen grundlich auspressen, den Saft in einen Topf füllen und zum Kochen bringen. Die Hitze abstellen und den Kombu hinzufügen. Mit einem Deckel den Sud für 20 Minuten ziehen lassen. Entferne den Kombu und gebe optional ein Schuss Reisessig dazu. Die Shio Tare ist nun fertig – du kannst sie direkt verwenden oder in einem luftdicht verschlossen Behälter für bis zu 8 Wochen im Kühlschrank aufbewahren. Serviere etwa 25 ml Tare pro 500 ml Ramen Brühe.

Buta Abura Tare

1. Schneide zu Beginn den Speck in kleine Würfel. Vermische sie mit dem neutralen Öl in einer Pfanne. Erhitze die Mischung auf mittlerer Stufe, bis sie gut warm ist, aber nicht raucht. Lass den Pfanneninhalt für 5 Minuten leicht bruzeln, sodass sich das Fett aus dem Speck löst.
2. Wasche und schneide in der Zwischenzeit die Frühlingszwiebeln in dünne Scheiben. Zerdrücke die Knoblauchzehen mit einer Knoblauchpresse. Gib die Frühlingszwiebeln und den Knoblauch in die heiße Fettmischung. Falls du möchtest, kannst du jetzt auch zusätzliche Gewürze wie ein Stück gehackten Ingwer oder ein paar Chili-Schoten hinzufügen, um die Tare schärfer zu machen.
3. Reduziere die Hitze auf niedrige Stufe und lasse alles unter gelegentlichem Rühren braten, bis die Gewürze tiefgolden und nussig duftend sind. Seihe das heiße Aromaöl vorsichtig durch ein feines Sieb in ein hitzebeständiges Gefäß. Das Aromaöl kann nach der Zubereitung gekühlt und für mehrere Tage aufbewahrt werden, wobei sich die Aromen mit der Zeit noch weiter entwickeln. Serviere etwa 25 ml Tare pro 500 ml Ramen Brühe. Tipp: Die gebratenen Gewürze kannst du aufbewahren und als Garnitur für deine Ramen Suppe verwenden.

Zutaten – Fortsetzung:

Für Shio Tare:

- □ 2 Zitronen
- □ 70 g Salz
- □ 4 g Kombu, getrockneter Seetang, etwa 5 x 10 cm groß – optional

Achtung: Dieses Rezept bitte am Tag vorher anfangen!

Für Buta Abura Tare:

- □ 100 g Schweinespeck
- □ 50 ml neurales Bratöl (z.B. Rapsöl)
- □ 3 Frühlingszwiebeln
- □ 2 Knoblauchzehen
- □ nach Belieben klein gehackten Ingwer oder Chilischoten – optional