



Gebratene Mienudeln mit Ei, Gemüse und Sojasauce

Zutaten 4 Personen

400 g	Mienudeln, trocken Wendland Art. 1188453
3 g	Steinsalz
20 g	Erdnussöl
20 g	Erdnüsse, gesalzen
20 g	Wokschmalz Huhn, Wendland Art. 1170622
700 g	Gemüse-Wok-Mischung (nach Gästewunsch) - Pilze, Zwiebel, Weißkohl, Karotten, Zucchini, Stangensellerie, Spinat, Paprika, Sprossen u.a.
4 g	Gewürzzubereitung Togarashi, Wendland Art. 1017140
4 g	Steinsalz
3 g	Brauner Zucker
200 g	Vollei
30 g	Butter
2 g	Chilischoten
5 g	Knoblauch (Chinesischer)
3 g	Ingwer oder Kurkumawurzel, frisch
2 g	Zitronengras oder Zitronenschale
20 g	Blattpetersilie
10 g	Koriandergrün
50 g	Peking Plum Sauce, Wendland Art. 1132405
50 g	Süße Sojasauce Hunan, Wendland Art. 1132605

Zubereitung

Die Mienudeln mit heißem Wasser überbrühen und 10-15 Minuten quellen lassen. Anschließend abschütten und mit Salz und Erdnussöl marinieren.

Die Erdnüsse in Wokschmalz anrösten, die Gemüse sowie die Würzzutaten zugeben und immer wieder auf dem Teppanyaki wenden und goldgelb braten.

Nun auf einer Seite des Teppanyaki aus der Butter und den Würzzutaten eine Gewürzbutter herstellen. Diese später zur Würzung des Gerichts verwenden.

Auf der anderen Seite des Teppanyaki die Mienudeln knusprig anbraten. Nun gebratene Nudeln und Gemüse vermengen, abschmecken, das gerührte Ei unterheben und auf dem Teppanyaki stocken lassen.

Das Gericht portionieren, mit Kräutern garnieren und Sojasauce servieren.