Ramen sa čašu svinjskim vratom, adžitama jajetom i šitake pečurkama

Pileći fond

Batak, karabatak i pileći skelet
2,5 l hladne vode
½ glavice crnog luka
40 g svežeg đumbira
4 čena belog luka
3 mlada luka
10 g kombu algi

Čašu od svinjskog vrata

600 g svinjskog vrata u komadu
100 ml soja sosa
100 ml vode
50 ml mirina
30 ml sakea
20 g smeđeg šećera
30 g svežeg đumbira
3 čena belog luka
2 mlada luka

Adžitama – marinirana ramen jaja

4 jaja
80 ml soja sosa
80 ml vode
40 ml mirina
10 g smeđeg šećera

Šoju tare

120 ml soja sosa
40 ml mirina
30 ml sakea
10 g smeđeg šećera
10 g svežeg đumbira
1 čen belog luka

Čiju – aromatična pileća masnoća

200 g pileće kože
20 g svežeg đumbira
1 čen belog luka
1 komad mladog luka

Šitake pečurke

150 g suvih šitake pečuraka
10 ml susamovog ulja
10 ml soja sosa

Ramen rezanci

500–600 g svežih ramen rezanaca
ili
350–400 g suvih ramen rezanaca

Za serviranje

pripremljeni pileći fond
pripremljeni šoju tare
pripremljeni čašu
pripremljeni čiju
pripremljene šitake pečurke
ramen rezanci
4 adžitama jaja
4 lista nori algi
4 mlada luka

Način pripreme

Pileći fond: Batak, karabatak i pileći skelet staviti u šerpu i preliti hladnom vodom. Postepeno zagrevati do ključanja. Kada se na površini pojave pena i nečistoće, pažljivo ih ukloniti. Crni luk preseći na četvrtine, đumbir iseći na nekoliko komada, a beli luk blago pritisnuti nožem. Dodati pripremljeno povrće i đumbir u šerpu, zajedno sa mladim lukom. Fond kuvati na laganoj vatri oko 90 minuta, bez jakog ključanja. Tokom poslednjih 20 minuta dodati kombu alge. Dok su kombu alge u fondu, tečnost ne sme snažno da ključa. Fond procediti. Trebalo bi da ostane približno 1,5–1,7 l fonda. Fond ne soliti, jer se slanost i glavni karakter ukusa dodaju kasnije, od tarea.

Čašu od svinjskog vrata: Svinjski vrat ostaviti u komadu. U dobro zagrejanoj šerpi ili dubljem tiganju zapeći meso sa svih strana, dok ne dobije izraženu zlatnosmeđu boju. Dodati soja sos, vodu, mirin, sake i šećer, a zatim i krupno isečen đumbir, blago pritisnut beli luk i mladi luk. Poklopiti i kuvati na veoma laganoj vatri 60–75 minuta, uz povremeno okretanje mesa. Kada meso omekša, izvaditi ga iz tečnosti i ostaviti da odmori najmanje 15 minuta. Tečnost u kojoj se meso kuvalo procediti, a zatim je redukovati dok ne dobije blago sirupastu konzistenciju.
Neposredno pre serviranja meso iseći na tanke kriške i složiti ih preko ramena.

Adžitama – marinirana ramen jaja: Vodu dovesti do ključanja. Pažljivo spustiti jaja u ključalu vodu i kuvati 6 minuta i 30 sekundi. Odmah ih prebaciti u ledenu vodu kako bi se zaustavio proces kuvanja. Ostaviti da se potpuno ohlade, a zatim ih pažljivo oljuštiti. U posebnoj posudi pomešati soja sos, vodu, mirin i šećer, pa mešati dok se šećer ne rastvori. Oljuštena

jaja staviti u pripremljenu marinadu i ostaviti u frižideru najmanje 3–4 sata, a idealno preko noći, kako bi upila aromu marinade. Neposredno pre serviranja jaja preseći po dužini.

Šoju tare: Sve sastojke staviti u malu šerpu. Lagano zagrevati do pred ključanje, a zatim kuvati na veoma blagoj vatri oko 5 minuta. Skloniti sa vatre i ostaviti da odstoji još 10 minuta kako bi se ukusi sjedinili. Potom procediti.
Za jednu porciju ramena koristiti približno 25–30 ml tarea. Fond daje ramenu punoću i telo, dok tare određuje osnovni ukus i slanost Ramena.

Čiju – aromatična pileća masnoća: Pileću kožu iseći na manje komade i staviti u hladan tiganj, bez dodavanja masnoće. Zagrevati na veoma blagoj vatri kako bi koža postepeno otpuštala svoju masnoću. Kada postane zlatnosmeđa i hrskava, dodati đumbir, beli luk i mladi luk. Nastaviti sa zagrevanjem još nekoliko minuta na veoma blagoj vatri, kako bi masnoća poprimila aromu dodatih sastojaka.
Procediti. Za jednu činiju ramena dovoljno je oko 5–10 ml aromatizovane pileće masnoće

Šitake pečurke: Šitake pečurke potopiti u vodu i ostaviti da nabubre. Tiganj dobro zagrejati, dodati susamovo ulje, a zatim i oceđene pečurke. Sotirati nekoliko minuta, dok ne dobiju lepu zlatnosmeđu boju. Pred sam kraj dodati soja sos, kratko promešati i odmah skloniti sa vatre.

Ramen rezanci: Ramen rezance kuvati odvojeno, neposredno pre serviranja. Svežim rezancima obično je potrebno 2–3 minuta kuvanja, ali se treba pridržavati vremena navedenog na pakovanju. Dobro ih ocediti i odmah prebaciti u pripremljenu supu.

Slaganje ramena: U svaku činiju staviti 25–30 ml šoju tarea, a zatim dodati 5–10 ml čijua, odnosno aromatične pileće masnoće. Preliti sa približno 350–400 ml vrelog pilećeg fonda i lagano promešati kako bi se sastojci sjedinili. Dodati kuvana ramen rezanca. Preko rezanaca složiti 2–3 kriške čašu svinjskog vrata, 2 polovine adžitama jajeta, nekoliko šitake pečuraka, sitno sečen mladi luk. Sa strane, uz ivicu dodati
izlomljen list nori alge. Na samom kraju, po želji, dodati još nekoliko kapi čijua preko površine ramena.