Soba Sommer Salat! Rezept

Wenn es wie jetzt einfach viel zu heiß ist, dann sind warme Speisen oft nicht mehr der Brüller.

Egal ob für euer Bento, als Beilage oder zu einer Grillparty passt dieser frische Soba Salat einfach zu allem.

Hier mein Rezept:

Für 2 Portionen:

250 g Sobanudeln

4 EL Sesamöl

1 EL Pflanzenöl

2 EL Sojasoße

3 EL Honig

1 1/2 EL Su (Reisessig)*

1 EL Sesam

1 Avocado

2 Karotten

1/4 Gurke

1/4 Zwiebel

1. Karotten und Zwiebel schälen. Karotten in Stifel und Zwiebel in sehr kleine Würfel schneiden. Das Gurkenstück vierteln und diese in Scheiben schneiden. Avocado entkernen und in Scheiben schneiden.

2. Für das Dressing: Sesamöl, Pflanzenöl und Sesam in einen Topf geben. Erhitzen bis die Sesamsamen kurz aufkochen (frittieren). Vom Herd nehmen und Honig, Su und Sojasoße unterrühren. Dressing abkühlen lassen.
3. Sobanudeln nach Packungsanleitung in kochendem Wasser zubereiten und danach gut abschrecken.
4. Nudeln mit Dressing und Gemüse mischen.

Schnell und einfach zu deinem Sommersalat. <3

*Afflinatelink

Ramen Stadium Fukuoka

Das Ramen Stadium befindet sich an einem der Otaku Spots in Fukuoka. Canal City in der Nähe des Hakata Bahnhofs ist eine riesige Shoppingmall.

Auf dem **5. Stock** dieses Komplexes befindet sich dann das Ramenstadium, welches als eine der Attraktionen in Fukuoka gehandelt wird. Diese Tatsachen und natürlich der verführerische Ruf von Ramen haben also dafür gesorgt, dass ich mir das ganze einmal für euch anschaue.

Auf dem Stockwerk angekommen geht die Wegführung direkt zu einem großen Tor und einer Schiebetür. Hinter dieser wird man vom Ramen Stadium begrüßt. In einem komplett schwarzen Raum

sind 6 kleine Restaurants zu finden, die sich alle auf Ramen spezialisiert haben. Jeder Shop hat seine eigene Spezialität an Ramen aus einer bestimmten Region aus Japan. Wie im Ramenmuseum in Yokohama kann man also an einem Ort sich einmal durch die Ramensorten in Japan futtern. Jedoch muss man deutlich kürzer anstehen, als im Museum.

Vom Anblick war ich irgendwie enttäuscht. Es wurde soviel Werbung gemacht und dann sind dort einfach kleine Shops in einem dunklen Raum. Aber evtl. sind die Ramen ja besonders lecker und daher habe ich mich für den Shop Shodai Hide Chan entschieden, welcher Tonkotsu Ramen anbietet. Dies ist die regionale Ramenspezialität in Fukuoka.

Tokotsuramen im Ramenstadium

Vor dem Restaurant gibt es eine Tafel auf der die neun möglichen Ramenvarianten in diesem Shop aufgelistet sind. Zum Bestellen gibt es vor der Tür (nach dem Anstehen) einen

Automaten. Dort kann man über einen Touchdisplay die gewünschen Ramen und extras aussuchen und direkt bezahlen. Zunächst wird das Geld in den Automaten gegebn und dann das Lieblingsessen gewählt. Der Automat erstellt dann Tickets, die am Platz abgegeben werden. Leider gibt diese Option auch eine kleine Gefahrenquelle aus. Eine übereifrige Südkoreanische ältere Touristin hatte wohl noch nichts von japanischer Höflichkeit und Abstand gehört. So wollte sie ihrem Begleiter auf unserem Display zeigen, was es dort zu Essen gibt. Sie hat sich über die Absperrung gebeugt und fast auf das gezeigt und fast schon gedrückt. Das wäre äußerst blöd für uns gewesen. Also aufpassen, wer neben euch hinter der Absperrung steht. ^-^

Wir haben dann unseren Platz zugewiesen bekommen. Die Tickets wurden abgegeben und relativ schnell haben wir unser Essen bekommen.

Das Essen im Test

Ausgesucht haben wir uns Tonkotsu Ramen mit verschiedenen Toppings und regionale Gyoza. Ich muss sagen, das Essen war wirklich gut. Die Ramen waren kein Vergleich zu den Ramen an den Yatai, aber sehr lecker und die Nudeln besonders dünn. Besonder gut gefallen haben mit die Gyoza. Sie waren im Vergleich sehr klein, aber super saftig und einfach nur traumhaft. Also vom Essen her kann ich das Stadium sehr empfehlen.

Die Atmosphäre

Diese gehört für mich genauso zum Essen, wie das Essen selbst. Ich muss sagen, sie war zu meinem Besuch grauenhaft. Keine Spur mehr von japanischer Ruhe, Gelassenheit und Höflichkeit. Während in anderen Orten Japans, die Japaner bemüht sind sich leide zu unterhalten und andere nicht zu stören, herrscht in Fukuoka ein rauer Ton. Die Touristen im Laden waren einfach nur super laut. Die Bedienung total gestresst und mehr als die Schüssel auf den Tisch zu stellen und die Tickets zu nehmen war auch nicht drin. Ich habe mit sehr gehetzt gefühlt beim Essen. Die Schlange, die einen direkt beobachten kann, der laute Ton von den Nachbarn überall und dann noch die gestressten Kellner haben dazu geführt, dass ich den Laden auch schnell wieder verlassen wollte. Das Inventar war zwar ganz nett eingerichtet, aber auch nichts so spektakulär, dass ich den Rest ignorieren könnte. Ich war im Januar da, alos nicht gerade die Höchsttouristenzeit. Ich kann mir vorstellen, dass es noch schlimmer geht. Leider hat das für mich gar nicht gepasst.

Fazit:

Wenn ihr absolute Ramenfans seid oder nur in Fukuoka Urlaub macht und euch durch die Ramen Japans futtern wollt, kann ich euch das Stadium empfehlen. Vorbeischauen kann man auf jeden Fall, sollte es der Reiseplan zeitlich zulassen. Vielleicht habt ihr ja Glück und es sind wenig Touristen vor Ort. Die Auswahl ist ganz gut und die Qualität des Essens stimmt. Für den echten Fukuoka Tonkotsu-Ramen-Genuss kann ich euch von dem Ramenstadium abraten. Sucht euch dafür lieber einen kleinen, einheimischen Shop in der Stadt oder ein Yatai am Kanal abends aus. Das lohnt sich viel mehr. Sowohl geschmacklich, als auch von der Atmosphäre.

Von mir bekomt das Stadium leider nur 2 von 5 Sternen.

Wo könnt ihr das Stadium finden?

Das Ramen Stadium befindet sich auf dem **5. Stock** in Canal City: