

Kochabend 2011 bryk

Am diesjährigen Kochabend, wagten sich 8 unerschrockene Köche an das grosse Abendteuer.....

...Sushi !!!

寿司

Aber was heisst Sushi überhaupt, was ist es genau und woher kommt es?

Sushi ist kein ursprünglich japanisches Gericht. Es hat seinen Ursprung in einer Konservierungsmethode für Süsswasserfisch, die die Bewohner des südostasiatischen Flusses Mekong entwickelten. Der gesäuberte Fisch wurde in Gefässen im gekochten Reis eingelegt. Anschliessend wurde der durch die Fermentierung säuerlich gewordene Reis weggeworfen, der Fisch aber wurde so bis zu einem Jahr haltbar. Diese Konservierungsmethode weitete sich über China bis nach Japan aus. Bereits im Jahre 718 wurde Sushi in einem Regierungsdokument erstmals erwähnt.

Das Schriftzeichen 寿 bedeutet „langes Leben“. Eine andere Theorie aus der Edo-Zeit besagt, dass das Wort Sushi vom altjapanischen Adjektiv „sushi“ (modernjapanisch: sui) abstammt, was so viel wie „sauer, säuerlich“ bedeutet. Hier wären wir bei der Erklärung angelangt, was Sushi eigentlich ist, nämlich ein japanisches Gericht aus erkaltetem, gesäuertem Reis, ergänzt um weitere Zutaten wie roher oder geräucherter Fisch, rohe Meeresfrüchte, Nori (getrockneter und gerösteter Seetang), Gemüse, Tofu Varianten und Ei. Das klang für einige der Teilnehmer nach einer kulinarischen Mutprobe, die sich zu einer technischen für alle Beteiligten entpuppte. So viel vorweggenommen, überlebt haben den Abend alle!

Irene hat die Gerichte mit genügend Fingerspitzengefühl zusammengestellt, so dass jeder etwas gefunden hat, das er mit viel Genuss verspeisen konnte.

Zur sanften Einstimmung auf das exotische Gerichtepotpuri schlürften wir an einem *Midori Spring*, einem Cocktail aus grünem Melonenlikör, Sake und Limettensaft. Dazu knapperten wir *Wasabi-Nüsse*. In einer Panade aus Eiweiss, Wasser Wasabi Pulver, Meersalz und Speisestärke geröstete Mandeln. Dank der eher sparsamen Dosierung des scharfen Wasabi Pulvers, war die erste Hürde prima gemeistert und machte Lust auf mehr. Nun folgten zwei verschiedene Suppen. Die *Eierblumensuppe mit Shiitakepilzen* und eine ebenfalls klare *Miso-Suppe ^mit Tofu*. Auch diese feinen Suppen fanden Anklang und wurden ohne Wimpernzucken gelöffelt bis zum letzten Tropfen. Doch dann folgte die erste Herausforderung: *Wakame-Gurkensalat!* Dieser setzte sich zusammen aus Gurken, Peperoni, Minze, Koriander, Shiitake-Pilzen und.....Wakame-Algen, in einer Sauce aus karamellisiertem Ingwer, Sojasauce, Zitronensaft und Sesamöl. Schon der Anblick der schlabbrigen Wakame-Algen, liess einigen einen kalten Schauer über den Rücken laufen. Doch diese Bedenken erwiesen sich als eher unbegründet. Zwar war dieser Salat für westliche Augen nicht unbedingt eine Augenweide und

die geleeartige Konsistenz der Algen auf der Zunge etwas gewöhnungsbedürftig, doch der interessante Geschmack machte alles wieder wett.

Damit wären wir beim eigentlichen Hauptgang angelangt. Dieser bestand aus *Marinierten Sesam-Spargeln* als Gemüsebeilage und verschiedenen Sushi-Arten wie *Nigri-Sushi mit Garnelen* und *Nigri-Sushi mit Rindsfilet*. Dies sind länglich geformte Reisbällchen, belegt mit gegarten Riesengarnelen resp. zart gebratenen Rindsfiletscheiben. Auch *Vra-Maki mit Thunfischtartar* gehörte zum Hauptgang. Diese „Reisrouladen“ bedurften etwas technisches Geschick. Bei dieser Sushi Art rollt man die Zutaten in einem Teppich aus Noriblättern und Reis auf und schneidet diese Rolle in mundgerechte Stücke. Da war ein weiteres Sushi-Häppchen wesentlich einfacher zu herzustellen. Nämlich das *Schicht Sushi mit Rauchlachs*. Dabei schichtet man Reis Noriblätter und Lachs in eine rechteckige Form, drückt alles gut zusammen, stürzt die Form auf ein Brett und schneidet das Sushi in Würfel. Zu guter Letzt gesellten sich noch *Chinakohlröllchen mit Zitrus-Sauce zum Hauptgang*. Hierbei wickelt man die verschiedenen Zutaten in gekochte Chinakohlblätter. Beim Anblick dieser mit viel Liebe hergestellten Sushi-Häppchen, lief den meisten von uns bereits das Wasser im Munde zusammen und nach den ersten Bissen waren, so glaube ich, auch die Sushi-Skeptiker überzeugt, dass auch Europäer mit Genuss Sushi essen können.

Zum Schluss folgte, wie wir es gewohnt sind, das Dessert. Dazu muss man sagen, dass die Japaner keine Süßspeisenspezialisten sind so sind Rezepte für Desserts eher Mangelware. Irene und Oski haben dennoch zwei gefunden. Eines davon war ein *Grapefruit Jelly*, ein mit Honig gesüßtes Grapefruitgelee. Das zweite war *Mizu-Yokan*. Diese etwas gummigen Würfel erinnerten an die Fruchtgelee-Eier die es bei uns manchmal an Ostern zu kaufen gibt. Diese japanische Variante aber hatte Azukibohnenpaste als Basissubstanz. Wären unsere Bäuche nicht bereits von den vorangegangenen feinen Leckereien gesättigt gewesen, wären auch diese süßen Würfel restlos verzehrt worden. So aber missbrauchten einige Teilnehmer dieselben für andere Zwecke.

Nun bleibt mir nur noch Irene und Oski zu danken für die Vorbereitung des Abends und die fachmännische Unterweisung im Herstellen von Sushi.

Oku no kansha!

(Vielen Dank!)

Hanni