Wasser-Kimchi

Zutaten für ein 500-ml-Gefäss

* 400 ml	Reiswasser	
*1 ½ TL	Salz	
*1 TL	Zucker	
*2–3 Scheiben	Ingwer	dünn schneiden.
2–3 Blätter	Chinakohl	3 cm Streifen schneiden.
10 cm	Rettich	3 cm Streichen schneiden.
½	Rübli	3 cm Streifen schneiden.
¼	Apfel	klein schneiden.
1	Snackgurke	3 cm Streifen schneiden.

1. *Zutaten in einem Topf aufkochen.
2. Das heisse Reiswasser auf das geschnittene Gemüse in einem Gefäss giessen.
3. Wenn 2 nicht mehr heiss ist, wird das Gefäss 24 Stunden im Zimmer bedeckt gelassen.
4. Wenn es am nächsten Tag etwas säuerlicher schmeckt, lässt man das Wasser-Kimchi im Kühlschrank zugedeckt. 1–2 Wochen kann man es geniessen.

Temari Sushi (kleine Kugel-Sushi)

Zutaten für 30 Bällchen

3 Tassen = 450 g	Reis	waschen und im Reiskocher kochen.	**1**
3 EL	Sushi no Ko (Essigmischung)	**2** mit gekochtem Reis gut mischen.	

Thunfisch	5mm dünn schneiden und in ca.2 cm grosse Stücke schneiden.
Geräucherter Lachs	2 cm grosse Stücke schneiden.
Eier	Crêpes dünne Omeletts in einer Pfanne braten und ganz dünn wie Fäden schneiden.
Snackgurke	in die Länge schneiden und mit Salz bestreuen.
Radieschen	dünn schneiden und Salz streuen.

Für die Dekoration

Kresse
Schnittlauch
Schwarz und weisser Sesam
Wasabi
Gari (eingelegter Ingwer)
Soja-Sauce

1. Wasser in einer Tasse für den Löffel und in einer kleinen Schüssel für die Finger vorbereiten.
2. Auf Frischhaltefolie die Zutaten hinlegen und darauf einen Löffel Sushi-Reis legen.
3. Eine Kugel formen und auf dem Teller platzieren.
4. Mit verschiedenen Zutaten dekorieren.

1 ➡ Japanischer Reis im Topf kochen

150g (ergibt 330g gekochter Reis)	Reis
2dl	Wasser

1. Reis in einem feinen Sieb in einer Schüssel waschen. Das Wasser 3–4-mal wechseln, bis es nicht mehr milchig ist.
2. Den Reis mit 2dl Wasser in einen Topf geben und für 30 Minuten ruhen lassen.
3. Den Reis zugedeckt aufkochen lassen. Danach den zugedeckten Topf weiter auf kleinster Stufe 10 Minuten köcheln lassen.
4. Den Kochherd abschalten und 10-15 Minuten dämpfen lassen.

Wichtig: Nimm einen genug grossen Topf mit Deckel, damit das gekochte Wasser nicht aus dem Topf quillt! Der Deckel bleibt während des Kochens immer zu!

2 ➡ Essig Mischung

Zutaten für 330g gekochter Reis

1 1/3 EL	Essig (ein milder Essig, z.B. Reisessig, Heller Balsamico oder Apfelessig)
1 1/3 EL	Zucker
½ TL	Salz

1. Die Zutaten in einem kleinen Gefäss mischen und auf dem gekochten Reis zerstreuen.
2. Den Reis mit einem Reis-Löffel gut mischen.

Nabe-mono (Topfgericht)

Zutaten für 4 Personen pro Topf

*1 l	Wasser	
*EL 2 ½	Poulet Bouillon chinesische Art **3**	
*2 EL	Sake (Weisswein)	
*1 TL ½	Salz	
*1 TL	Soja-Sauce	
*1 TL	Sesamöl	
400g	Pouletbällchen **4**	
40 Stück	Gyoza **5**	
½	Chinakohl	in Streifen schneiden.
2	Krautstiel	in Streifen schneiden.
½ Sack	Mungo Sprossen	waschen und abtropfen lassen.
8 Stück	Frittierter Tofu	mit heissem Wasser spülen und in beliebter Grösse schneiden.
10	Pilze	putzen und den Stiel entfernen.
1	Tofu	Rechteckig schneiden.
100 g	Glasnudeln	im heissen Wasser vorkochen.
2	Lauch	3 cm lange Stücke schneiden.
2	Rübli	schneiden und möglichst frühzeitig im Nabe kochen oder vorkochen.

Gewürze zum Nabemono

Ponzu-Sauce **6** ➡

Shichimi-Chilipulver **7** ➡

Klein geschnittene Frühlingszwiebeln / Schnittlauch

1. *Zutaten im Topf aufkochen.
2. Alle Zutaten auf grossen Teller anrichten.

4 ➡ Pouletbällchen

400 g	Poulet-Hackfleisch	
1	kleine Zwiebel	klein schneiden
1–2 g	weisse Miso	
1–2 g	Sesam	
1–2 ml	Sesamöl	
1–2 ml	Ingwersaft	gerieben und ausgepresst

Alle Zutaten gut mischen und in einer Schüssel mit einem Löffel auf den Tisch stellen.

6 ➡ Ponzu-Sauce

Ponzu

1 EL	Essig (ein milder Essig, z.B. Reisessig, Heller Balsamico oder Apfelessig)
1 ½ EL	Soja-Sauce
½ EL	Zitronensaft

Alle Zutaten gut rühren.

5 ➡ Gyoza

Zutaten für 40 Stück

220 g	Schweine- oder gemischtes Hackfleisch	
140 g	Weisskohl	klein schneiden
1 ½	Frühlingszwiebeln	klein schneiden
*1 Zehe	Knoblauch gerieben	
*15 g	Ingwer gerieben	
*2 EL	Sake (Weisswein)	
*1 EL	Sesamöl	
*1 TL	Sojasauce	
*1 TL	Poulet Bouillon chinesische Art	**3** ➡
*½ TL	Zucker	
*	Salz/Pfeffer	
40 Stück	Gyoza-Teig	

1. Mit dem Hackfleisch alle *Gewürze gut mischen.
2. Weisskohl und Frühlingszwiebeln mit der ersten Mischung gut kneten.
3. Wasser in einer kleinen Schüssel für die Finger vorbereiten.
4. Die Mischung wird in Gyoza-Teig gewickelt, wie Ravioli.

Kuri Mushi Yokan (Maronen mit Süssbohnenpaste gedämpft)

Zutaten für die Form 15 x 15 x 4 cm, ca. 6 Stück

12	Maronen im Sirup	**8**
350 g	Koshi-An	**9**
25 g	Mehl	
20 g	Maizena	
90 g	Wasser	
1	Backpapier	

1. Form mit Backpapier auslegen.
2. Sechs Maronen für die Dekoration beiseitelegen und die anderen klein schneiden.
3. Mehl und Maizena sieben und in einer Schüssel mit Wasser verrühren.
4. Koshi-An mit 3 mischen und die klein geschnittenen Maronen unterrühren.
5. Die An Masse vorsichtig ohne Luft in die Form füllen und flach drücken.
6. Im vorgeheizten Dampfgarer (100 °C) mit Küchenpapier abgedeckt 10 Minuten dämpfen.
7. Rausnehmen und mit den üblichen Maronen auf der Masse schön dekorieren.
8. 30-40 Minuten weiterdämpfen lassen.
9. abkühlen und im Kühlschrank lassen.

8 ➡ Maronen im Sirup

12–15 Stück	Maronen (geschält und eingefroren oder vakuumiert)
100 g	Zucker
EL 1	Mirin
ein wenig	Salz
200 ml	Wasser

Alle Zutaten ca. 20 Minuten köcheln, bis die Maronen weich sind.

9 ➡ Koshi An

Zutaten für 330g Koshi An

3 (je 120g Azuki)	Azuki-Bohnen aus der Dose (z.B. Coop Karma Azuki-Bohnen)
200 g	Zucker
1 Prise	Salz

1. Azuki in einem Topf köcheln, bis sie weich sind.
2. In einer Schüssel mit einem Handmixer pürieren.
3. Schüssel mit Wasser füllen und die pürierte Azukimasse mit einem feinen Sieb im Wasser von der Bohnenhaut trennen.
4. Das Wasser vorsichtig ausleeren und Koshi-An Masse mit Küchenpapier abtrocknen.
5. In einem Topf die Koshi-An Masse, den Zucker und das Salz erwärmen.
6. Alle zusammen auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

2 ➡ Sushi no Ko (Essigmischung)
3 ➡ Poulet Bouillon chinesischer Art

Die linke Bouillon habe ich dieses Mal gebraucht.

6 ➡ Ponzu-Sauce

7 ➡ Shichimi-Chilipulver

Friterte Tofu (Aburaage) im Tiefkühler

Gyoza Teig (Gyoza no Kawa) im Tiefkühler

Mirin (süsser fermentierter Reiswein wird zum Marinieren von Fleisch und Fisch verwendet oder um gegrillten Speisen einen schönen Glanz zu verleihen. Zum Beispiel Teriyaki Sauce)

9 ➡ **Koshi-An**

Die oben genannten Produkte findet man im Korea/Japan Laden YumiHana.

YumiHana Zürich

Bahnhofquai 9-11
8001 Zürich

Telefon: 044 211 57 57

https://yumihana.ch/pages/filialen

Bei Fragen zum Rezept oder zu Japan im Allgemeinen wendet euch bitte an mich.

Rie Taguchi Pellin

078 615 10 40

Ich bedanke mich noch einmal bei euch für die wunderbare Mitarbeit am Kochnachmittag und wünsche euch schon jetzt

召し上がれ　MESHIAGARE -en guete-