

Sushi&Co.

## Menü

Sushivariation und Sashimi



Zitronengras-Kokossuppe



Frühlingsrolle, Dim Sum und Satee  
auf Gemüse



Rambutan in Tempura an Passionsfruchtsauce  
mit Nashi-Birne und Pflaumenwein

## Sushi-Reis

Sushi-Reis	600	g
Japanischer Reissessig	70	ml
Salz	1 ½	Teel.
Zucker	1 ½	Eßl.

### Zubereitung:

Den Reis in einem Sieb unter fließend Wasser waschen, bis das Wasser klar abläuft. Dann den Reis in einen flachen Topf füllen und mit 700 ml. Wasser bei starker Hitze aufkochen und anschließend zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 10 Min. ausquellen lassen, vom Herd nehmen und in eine Schüssel geben

Essig, Salz und Zucker in einer Schüssel mit einem Schneebesen verrühren bis sich alles aufgelöst hat.

Den etwas abgekühlten Reis mit dem gewürzten Essig vorsichtig vermischen und mit einem feuchten Tuch abdecken.

Maki-Sushi	gerollt, Noriblatt aussen
Ura Maki-Sushi	gerollt, Noriblatt innen, Reis aussen
Gunkan Maki	Noriring, unten Reis, oben weiche Füllung
Nigiri-Sushi	Reisnocke, belegt, mit Noriband umwickelt

## Sashimi

Sashimi sind Sushi ohne Reis. Fischfilets in ihrer reinsten Form, nämlich roh.

In präzise dünne Streifen oder Scheiben geschnitten. Mit zierlich geschnittenem Gemüse angerichtet und kunstvoll garniert. Zum Essen taucht man jeden Bissen in Sojasauce, die auch mit Wasabi nachgewürzt werden kann.

Am beliebtesten sind: Thunfisch, marinierte Makrele, Heilbutt, Seezunge, Steinbutt, Lachs, Garnele oder Jakobsmuschel

Aber auch heimische Fische wie: Forelle, Saibling, Zander oder Felchen

Es wird immer nur beste Qualität, so frisch wie möglich verwendet.

Dazu passt: Rettich, Karotte, Gurke, Frühlingszwiebel, fein geriebener Ingwer

## Zitronengras-Kokossuppe (5 Portionen)

125	g	Noilly Prat
45	g	Portwein weiß
30	g	Zitronengras fein geschnitten
10	g	Butter 1
6	g	Madras Curry
4	g	Currypaste grün
400	g	Geflügelfond würzig
250	g	Sahne 32% 1
40	g	Apfel, ohne Schale und Kerne
30	g	Ananasfleisch frisch
10	g	Blattpetersilie
100	g	Butterwürfel 2
80	g	Kokosmilch

Zubereitung:

Noilly und Port auf die Hälfte reduzieren.

Apfel, Ananas und Petersilie fein hacken und mischen.

Rahm 2 steif schlagen und kühlen. Zitronengras mit Butter 1 andünsten.

Currypulver und Paste dazugeben. Mit Reduktion ablöschen, mit Fond und Sahne 1 auffüllen. 20 Min. leicht köcheln lassen und öfters abschäumen. gehackte Obstmischung zugeben und weitere 15 Min. köcheln, dann durch Drahtsieb passieren. Kalte Butterwürfel 2 und Kokosmilch einmischen. Abschmecken.

## Frühlingsrolle, Dim Sum und Satee auf Gemüse

### Frühlingsrolle

Garnelen fein geschnitten  
Glasnudeln  
Galgant oder Ingwer fein gerieben  
Koriander grob gehackt  
Knoblauch fein geschnitten  
Piment-Chilisauce

#### Zubereitung:

Glasnudeln in heißem Wasser einweichen, gut abtropfen und grob hacken. Alle Zutaten in Sojaöl anbraten und abschmecken. Auskühlen lassen und in Teigblätter einrollen. In Friteuse ausbacken.

### Dim Sum

Gebratene Ente  
Halb gekochter Basmatireis  
Zitronengras  
Sojasauce  
Oistersauce

#### Zubereitung:

Alles fein hacken, mit Soja- und Oistersauce abschmecken, in Wan Tan Blätter füllen und dämpfen.

## Sateespieße

Putenbrust oder Schweinefleisch  
Kurkuma, Gewürze, Sesamöl

### Zubereitung:

Fleisch in lange Streifen schneiden, mit Salz, Pfeffer, Kurkuma und Sesamöl marinieren und auf Spießchen schlangenförmig aufstecken. In Sojaöl ausbraten

## Sateesauce

Erdnussbutter  
Kokosmilch  
Piment-Chilisauce  
Knoblauch  
Zucker braun  
Sesamöl

### Zubereitung:

Alles zusammen aufkochen, abschmecken, eventuell mit Sambal nachschärfen.

## Gemüse

Weißkraut  
Karotte  
Frühlingszwiebel  
Pak Choi  
Mini-Mais  
Zuckerschoten  
Bambusstreifen  
Sojasprossen  
Mu-Err Pilze  
Shii Take Pilze  
Korianderblätter

### Zubereitung:

in heisser Pfanne mit Sojaöl braten. Würzen mit Oister-, Soja-sauce, Salz\_

# Rambutan in Tempura an Passionsfruchtsauce mit Nashi-Birne und Pflaumenwein

## Tempurateig

Eiswasser		250	ml
Eigelb	1	Stk	
Mehl		250	ml

### Zubereitung

Eigelb und Wasser verquirlen. Das Mehl darüber sieben und mit Gabel verrühren. Klümpchen sind normal. Früchte im Mehl wenden, in den Teig tauchen ( Klümpchen beiseite schieben ) und etwas abtropfen lassen. In Friteuse ausbacken.