

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.