

Das große Sushi Kochbuch

Die besten Sushi Rezepte aus der japanischen Küche
- von klassischen Maki und Nigiri bis hin zu Sashimi,
Temaki und modernen Varianten. Inkl. ausführlichem
Ratgeber

Lust auf mehr?

Dieses Kochbuch ist nur der Anfang! Entdecken Sie viele weitere meiner
Kochbücher auf Pinterest. Dort finden Sie alle meine bisherigen Werke.
Folgen Sie mir, um keine Neuerscheinung zu verpassen!

Schauen Sie vorbei und lassen Sie sich inspirieren:

www.bit.ly/LisaAckermann

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek:
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der
Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im
Internet über <http://dnb.dnb.de> abrufbar.

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	8
Sushi – pures, japanisches Feeling	9
Traditionelle Häppchen wie aus der Sushi-Bar in Japan	9
Sushi stilecht genießen	10
Sushi-Arten	10
Sushi Basics – diese Zutaten dürfen nicht fehlen!.....	12
Sushi Asia-Trip – Die Sushi-Grundausrüstung.....	15
Sushi-Fischkunde	17
Sushi richtig rollen – so funktioniert	18
Hinweis zu den Rezepten	20
Abkürzungen	21
Kurze Erklärung zu den entsprechenden Abkürzungen:.....	21
Sushi – frisch gerollt: Fisch, Fleisch, Geflügel, Veggies & Co.	22
1. Knuspriges Nuss-Sushi	22
2. Sushi mit Spinat-Füllung.....	23
3. Raffinierter Hosomaki mit Sprossen & Roastbeef	24
4. Sushi „Italian-Style“	25
5. Frühlings-Sushi	26
6. Würziges Hosomaki-Sushi mit Chili & Paprika	27
7. Sushi mit Forelle und Radicchio.....	28
8. Sommerliche Sushi-Rolle	29
9. Vegetarisches Tofu-Sushi	30
10. Vegetarische Futo Maki mit Schnittlauch	31
11. Thunfisch-Sesam Ura-Maki	32
12. Karibisches Garnelen-Sushi	33
13. Gemüse-Ura-Maki	34

14. Zweierlei Fisch-Sushi.....	35
15. Geschichtetes Sardinien-Sushi	36
16. Gurken-Sushi mit Thunfisch & Lachs	37
17. Fisch-Variation „Japanischer Klassiker“	38
18. Lachs-Sushi.....	39
19. Rettich-Nigiri.....	40
20. Lachs-Gunkan	41
21. Räuchermakrelen-Sushi mit fruchtiger Note	42
22. Omelett Sushi mit aromatischen Kräutern	43
23. Green Sushi.....	44
24. Avocado-Nigiri mit Zitronennote	45
25. Sushi mit Mohn-Hühnchen und scharfer Ingwernote	46
26. Farbenfrohe Nigiri mit Roter-Bete	47
27. Pikantes Garnelen-Gurken-Maki	48
28. Herbstliches Sushi	49
29. Grünkohl-Makrelen-Sushi	50
30. Veganes Tofu-Sushi im Uramaki-Stil	51
31. Zucchini-Matcha-Maki.....	52
32. Spinat-Passionsfrucht-Maki.....	53
33. Exotischer Maki mit Lachs.....	54
34. Vegane Spinat-Avocado-Maki	55
35. Herbstliche Rotkohl-Maki.....	56
36. Rote-Bete-Kürbis-Sushi.....	57
37. Kabeljau „Special-Roll“	58
38. Zucchini-Minze-Sushi	59
39. Würzige Frühlings-Uramaki.....	60
40. Regenbogen Sushi	61
41. Zucchini-Kurkuma-Maki.....	62
42. Avocado-Zuckerschoten-Maki	63

43. Raffiniertes Kürbis-Garnelen-Temaki	64
44. Avocado-Sushi „Tüte“	65
45. Spinat-Rettich-Burger	66
46. Sushi im „mexikanischen Style“	67
47. Lachs-Gurken-Donuts im Sushi-Style	68
48. Veganer Spinat-Tofu-Chirashi	69
49. Brokkoli-Garnelen-Chirashi	70
50. Spargel-Temaki	71
51. Avocado-Sushi-Bowl	72
52. Bowl mit Sesam & Tofu im Sushi-Style	73
53. Kichererbsen-Bowl mit Champignons	74
54. Fruchtbige Frühling-Bowl	75
55. Süßkartoffel-Sushi	76
56. Rindfleisch-Gemüse-Bowl	77
57. Lachs-Sushi-Rice	78
58. Buntes Gemüse-Sushi	79
59. Räucherlachs-Weißkohl-Sandwich	80
60. Matcha-Lachs-Sushi	81
61. Pilz-Zucchini-Sushi	82
62. Forellen-Paprika-Sushi	83
63. Frittierte Zucchini-Rolle	84
64. Würziges Teriyaki-Sushi	85
65. Räucherlachs -Gurken-Bowl	86
66. Raffinierte Gurken-Frischkäse-Rolle	87
67. Spanische Sushi-Kreation	88
68. Sweet-Banana-Sushi	89
69. Würziges Asia-Toast	90
70. Exotisches Mango-Sushi	91
71. Italienisches Sushi	92

72. Aprikosen-Vanille-Sushi	93
73. Rucola-Sushi	94
74. Bohnen-Dill-Sushi.....	95
75. Rote-Bete-Zucchini-Sushi	96
76. Bunte Gemüse-Bowl.....	97
77. Kürbis-Möhren-Sushi.....	98
78. Weißkohl-Lachs-Maki	99
79. Thunfisch-Schnittlauch-Gunkan.....	100
80. Räucherlachs-Sesam Ura-Maki	101
81. Möhren-Sprossen-Sushi	102
82. Apfel-Sushi mit Lachs	103
83. Zwetschgen-Zimt-Sushi	104
84. Birnen-Sushi	105
85. Süßes Beeren-Sushi	106
86. Rotes Frucht-Sushi	107
87. Süßes Sushi mit Heidelbeer-Frucht-Spiegel.....	108
88. Pikantes Ingwer-Chili-Sushi mit Lachs	109
89. Frischkäse-Gurken-Rolle	110
90. Einfache Sushi-Bowl.....	111
91. Kiwi-Beeren-Sushi	112
92. Koreanisches Sushi mit Reis-Tee	113
93. Gemüse-Sushi mit Quinoa	114
94. Maki-Sushi mit Erdnuss-Dip	115
95. Kokos-Sushi-Bällchen	116
Japanischer Genuss – Spießchen, Salate, Suppen & Co.....	117
96. Japanische Eier-Suppe.....	117
97. Koriander-Lachs-Suppe	118
98. Würzige Frühlingszwiebel-Suppe mit Tofu.....	119
99. Champignon-Rindfleisch-Suppe.....	120

100. Scharfe Möhren-Hähnchen-Suppe.....	121
101. Japanischer Kohl-Eintopf.....	122
102. Zuckerschoten-Garnelen-Suppe	123
103. Scharf-würzige Fisch-Suppe.....	124
104. Sushi-Chicken-Sandwich.....	125
105. Süße Auberginen	126
106. Raffinierter Spinat-Klassiker	127
107. Sweet & Spicy Pumpkin.....	128
108. Würziger Spargel.....	129
109. Gemüse-Allerlei mit scharfer Chili-Note	130
110. Ingwer-Gurken-Salat	131
111. Paprika-Birnen-Salat mit Asia-Dressing.....	132
112. Vegetarischer Tomaten-Salat nach japanischer Art.....	133
113. Krabben-Salat	134
114. Sprossen-Möhren-Salat.....	135
115. Panierte Tofu-Würfel	136
116. Pikant würzige Spinat-Garnelen-Suppe	137
117. Orangen-Maronen.....	138
118. Lachs mit Chili-Note	139
119. Gegrillter Schwertfisch mit saurer Limettennote	140
120. Paprika-Avocado-Salat.....	141
121. Marinierte Orangen-Ente.....	142
122. Hähnchen-Roulade in Fruchtsauce.....	143
123. Würzige Hähnchenspieße.....	144
124. Herzhafte Gemüse-Pfannkuchen	145
125. Exotisch frittierte Garnelen	146
126. Sesam-Bällchen	147
127. Hähnchen-Ramen-Salat	148
128. Sweet-Berry-Sushi	149

129. Kokos-Würfel	150
130. Sweet Kaki mit Fruchtsauce.....	151
Otsumami – traditionell japanische Snacks „Bar-Style“	152
131. Karaage – mariniertes, knuspriges Hähnchen.....	152
132. Traditionell japanische Korroke Garnelen-Kroketten.....	153
133. Dampf-Gemüse mit Sesam-Soja Soße & Limetten-Note	154
134. Tofu-Avocado Salat mit Wasabi.....	155
135. Tamagoyaki – japanisches Omelette.....	156
136. Japanischer Izakaya Salat.....	157
137. Würzige Tofu-Pfanne	158
138. Shiitake-Ingwer-Bowl.....	159
139. Fermentierte Soja-Bohnen mit Reis.....	160
140. Frittierter Rettich mit Ingwer	161
141. Brokkoli-Soja Snack	162
142. Teigbeutel mit Hackfleischfüllung Shumai	163
143. Soja-Tofu Würfel.....	164
144. Gefüllte Teigtäschchen.....	165
145. Gurkensalat mit Wakame-Algen	166
146. Eingelegte Gurken mit Chili.....	167
147. Salted Edamame	168
148. Japanische Grillspießchen	169
149. Mungo-Bohnen-Tofu Sushi	170
150. Linsen-Blumenkohl Curry	171
Abschließende Worte	172
Impressum	173

Vorwort

Liebe Leserinnen und Leser,

herzlichen Dank, dass Sie sich für den Kauf dieses Buches entschieden haben. Sind Sie ein Fan der japanischen Küche? Oder möchten Sie diese gesunde, ausgewogene und kalorienbewusste Kulinarik näher kennenlernen?

Ganz egal, was genau auf Sie zutrifft: Sushi ist mit Sicherheit genau das Richtige! Die beliebten Luxus-Häppchen sind weltweit zu einem enormen Kochtrend geworden! Verschiedenste Variationen und Kreationen sorgen für größte geschmackliche Abwechslung und Frische. Die Sushi-Zubereitung ist kreativ und lässt eine ganze Menge Spielraum offen: Mit wenigen Zutaten lässt sich immer wieder Neues und Leckeres zaubern! Ob es mal ganz schnell für die Familie gehen soll oder doch etwas ausgefallener sein darf für die Gäste: Bei Sushi können Sie nach Lust und Laune variieren.

Sushi ist eine aufregende Art, japanisch zu kochen – für einen schlanken, gesunden und vor allem nachhaltigen Genuss. Die kleinen japanischen Röllchen sind ein absoluter Kult und bieten für jeden Geschmack genau das Richtige! Köstlich, gesund und sättigend ist Sushi ein perfekter Bestandteil einer bewussten Ernährung und jeder sollte diesen Trend einmal selbst ausprobieren.

Genau dabei möchten wir Sie mit diesem Buch unterstützen. Wir geben Ihnen nicht nur großartige Sushi-Rezepte an die Hand, sondern viele wertvolle Basisinformationen, Tipps und Tricks rund um diesen Kochtrend.

Holen Sie sich dieses Bar-Feeling direkt zu Ihnen nach Hause und werden Sie selbst zum Sushi-Profi.

Wir bieten Ihnen in diesem Buch größten Häppchen-Genuss! Neben großartigen und vielseitigen Sushi-Rezepten erwarten Sie japanische Genüsse aus den traditionellen Izakaya-Bars, Snacks, Salate, klassische Suppen und japanische Spießchen! Holen Sie sich pures Asia-Feeling in Ihre Küche!

So wünschen wir Ihnen nun viel Freude beim Lesen und natürlich ein gutes Gelingen beim Nachkochen der Rezepte!

Sushi – pures, japanisches Feeling

Sushi ist ein absoluter Kochtrend: Doch während die einen die kleinen japanischen Häppchen lieben, können sich die anderen oft noch nicht wirklich etwas darunter vorstellen.

In diesem Buch möchten wir Kocheinsteiger genauso ansprechen wie fortgeschrittene Hobbyköche und die Sushi-Kunst präsentieren. Wir zeigen auf den folgenden Seiten auf, was genau hinter den gerollten Klassikern steht.

Mit Sushi wird es alles andere als langweilig, denn die frischen Happen aus den beliebten Sushi-Bars in Japan sind eine gesunde und richtig leckere Alternative zu herkömmlichem Fast Food. In den traditionellen Sushi-Bars werden mittlerweile neben Sushi Spezialitäten mit und ohne Fisch auch noch weitere japanische Köstlichkeiten angeboten: Hierzu gehört zum Beispiel mariniertes Gemüse, frittierte Snacks, ein Schälchen Suppe oder eingelegten Fisch.

Traditionelle Häppchen wie aus der Sushi-Bar in Japan

Otsumami heißen die typisch japanischen Snacks, die ähnlich wie spanische Tapas zu jedem Gläschen mitserviert werden, das in der Bar bestellt wird. Sie finden in diesem Buch eine eigene Kategorie mit diesen „kleinen Köstlichkeiten“. Die traditionelle „Sushi-Bar“ gibt es aber nicht nur in Japan, sondern auch in Ihrem eigenen Zuhause. Wir möchten Sie mit diesem Buch in die Kunst des Rollens einführen, sodass Sie köstliche Sushi-Variationen für Familie und Freunde zaubern können.

Machen Sie sich keine Sorgen: Die Sushi-Rollkunst können Sie ganz einfach erlernen. Falls Sie Sushi Ihren Gästen auf einer Party servieren möchten, können Sie sich an der folgenden Faustregel orientieren: Als Vorspeise reichen für eine Person 2 bis 3 Nigiri oder alternativ 2 bis 3 Gunkan sowie eine halbe bis eine ganze Maki-Rolle. Eine Maki-Rolle besteht im Allgemeinen aus 6 bis 8 Stück.

Als Hauptgang, also zum richtigen Sattessen darf es dann pro Person gerne auch die doppelte Menge sein. Das hängt auch ganz davon ab, welche Snacks Sie sonst noch anbieten.

Sushi stilecht genießen

Nach der kulinarischen Esstradition werden viele Schälchen auf den Tisch gestellt. So kann jeder das nehmen, was ihm am besten als Dip zu den Sushi-Röllchen schmeckt.

Jeder bekommt zum Sushi ein kleines Schüsselchen mit Sojasoße gereicht. Ganz nach Geschmack kann auch ein wenig Wasabi oder eingelegter Ingwer eingerührt werden.

Gegessen werden kann mit Stäbchen, aber auch mit den Fingern. Als eher nicht so fein gilt es hingegen, Sushi in Sojasauce einzutauchen. Die Häppchen werden nur kurz, bei Nigiri mit der Fischseite in die Sauce gedippt und wandern dann im Ganzen in den Mund. Zum Abbeißen sind nur die tütenförmigen und deutlich größeren Temaki geeignet.

Reichen Sie zu jeder Sushi-Mahlzeit Sake oder japanischen Grüntee. Sake, der japanische Reiswein, wird ganz schonend im Wasserbad erwärmt und anschließend aus kleinen Schälchen getrunken.

Auch Bier wird als Getränk in Japan zunehmend beliebter und schmeckt herrlich zu Sushi.

Sushi-Arten

Es gibt viele verschiedene Arten an Sushi-Kreationen und echte Asia-Experten sollten mit den typischen Benennungen unbedingt vertraut sein.

Nigiri-Sushi

Das ist die klassischste und zugleich schlichteste Sushi-Form: Ein eher länglich geformtes Bällchen aus Reis wird auf der unteren Seite dünn mit Wasabi bestrichen: Darauf wird dann ein Fischstück gelegt. Besonders wichtig ist hier, dass Reis und Fisch in eine schöne Form gedrückt werden. Richtige Sushi-Experten unterscheiden die verschieden gewölbten Nigiri-Formen.

Maki-Sushi

Diese Sushi-Häppchen haben ihren Namen von der „Makisu“ – der Bambusrollmatte. Hoso-Maki sind dünne Sushi-Röllchen: Hier wird meistens nur eine Zutat in Reis oder in ein Nori-Algenblatt eingerollt. Die dickere Sushi-Rolle wird in Japan Futo-Maki genannt: Hier können es schon drei bis fünf Zutaten und Reis sein. Diese Rollen sind also schon viel sättigender.

Bei den Ura-Maki-Sushi wird das Nori-Algenblatt mit in den Reis eingerollt. Diese Sushi-Röllchen werden auch „Inside-Out-Rolls“ genannt: Sie wurden erfunden von japanischen Köchen aus den Vereinigten Staaten von Amerika.

Nochmals kurz zum besseren Verständnis:

Bei „Nigiri“ der einen Sushi-Grundform liegt der Fisch und die Zutaten oben auf dem Reis auf. Bei „Maki“ der zweiten Sushi-Form werden Fisch, Reis und Gemüse meistens mit einem Nori-Algenblatt gerollt.

Gunkan-Sushi

Das sind im Grunde „Nigiri-Klößchen“: Um jedes einzelne wird praktisch ein Streifen Nori-Alge gelegt und mit einigen Reiskörnern festgeklebt.

Vom optischen Erscheinungsbild her erinnert diese Sushi-Art ein Schiffchen. Die Nori-Alge bildet die „Reling“, die verhindert, dass cremigere oder weichere Füllungen wie etwa Tatar oder Kaviar nicht aus dem Sushi-Röllchen herausfließen, quasi nicht über Bord gehen.

Temari-Sushi

In Japan spielen die kleinen Kinder typischerweise mit Bällen, die aus Wollresten gefertigt sind. An diese Spielbälle erinnern Temari-Sushi: Hier wird der Reis mitsamt dem Belag mithilfe einer Plastikfolie oder eines Tuchs zu einer schön runden Kugel gedreht. Diese süßen und kleinen Reisklößchen sind für jede Party das ideale Häppchen.

Temaki-Sushi

Hier werden Nori-Algenblätter zu kegelförmigen Tütchen gerollt. Der Reis ist darin schön locker und die restlichen Zutaten können Sie ganz nach Ihrem eigenen Wunsch zusammenstellen. Das ist ideal für ein Selfmade-Buffet mit Freunden und Familie: Da kann jeder seine Lieblingskreationen direkt auf die Hand rollen.

Oshi-Sushi

Dieses Schicht-Sushi wird in einen Holzkasten gepresst. In Japan wird dieser Kasten auch „Hako Sushi“ genannt. Dafür wird zunächst einmal in einer rechteckigen Holzform Fisch ausgelegt. Darüber wird Reis geschichtet, der dann anschließend mit einem Holzbrettchen zu einem festen Block gepresst wird. Der gestürzte Reis-Block wird dann vor dem Servieren in mundgerechte Streifen oder alternativ in Würfelchen geschnitten.

Chirashi-Sushi

Diese Sorte ist im Grunde die einfachste Sushi-Art, sozusagen der Klassiker im Alltag, zuhause und auch in der japanischen Sushi-Bar. Die gewünschten Zutaten werden einfach auf einer Schale mit traditionellem Sushi-Reis verstreut. Guten Appetit!

Sushi Basics – diese Zutaten dürfen nicht fehlen!

Auf geht ´s in den Asia-Laden und dann kann die Sushi-Zubereitung auch schon losgehen. Im Asia-Laden finden Sie alle Zutaten, die Sie für traditionell japanische Sushi-Kreationen brauchen.

Die meisten gibt es aber auch im normalen Supermarkt und natürlich auch im Online Handel.

Tipp:

Wenn Sie gerade erst mit Sushi beginnen, können Sie sich im Internet nach einem sogenannten „Sushi-Starter-Set“ umsehen. In einem solchen Set sind meistens wichtiges Zubehör wie die Bambusmatte zum Rollen, Nori-Algenblätter und viele weitere Sushi-Basics enthalten.

Gari

Das ist ein süß-sauer eingelegter Ingwer, der zwischen den einzelnen Sushi-Häppchen gegessen wird, um für eine kleine Erfrischung zwischendurch zu sorgen. Die Ingwerscheiben sind hauchdünn und ziemlich scharf, doch sie gehören zu jedem guten Sushi-Menü einfach mit dazu.

Gari kann in der Folie oder im Glas gekauft werden, doch Sie können ihn auch ganz einfach selbst machen.

Im Kühlschrank, in einem sauberen Schraubglas hält sich der eingelegte Ingwer mehrere Wochen lang.

Gomasio

Das sind kleine geröstete, zerkleinerte Sesamsamen die im Verhältnis 7:1 mit Salz vermischt werden. Gomasio ist eine beliebte Gewürzmischung in Japan. Diese Würzmischung gibt es fertig zu kaufen, doch auch das können Sie zuhause unkompliziert selbst herstellen. Gomasio wird übrigens nie mitgekocht, sondern nur zum Schluss über das fertige Gericht gestreut.

Mirin

Das ist ein süßer Reiswein aus Hefe, Wasser und Reis. Er vergärt und wird danach ausschließlich zum Kochen verwenden. Zusätzlich zum einzigartig feinen Geschmack verleiht Mirin diversen Gerichten einen schönen Glanz. Nach dem Öffnen sollten Sie Mirin immer kühl aufbewahren.

Miso-Paste

Das ist eine salzige Paste aus vergorenen Sojabohnen. Es gibt eine helle, weiße Miso-Paste und eine dunkle, rote Miso-paste. Je dunkler die Paste ist, desto kräftiger ist auch der Geschmack. Miso-Paste ist ein wichtiger und traditioneller Bestandteil in verschiedenen Dips, Saucen und auch Suppen.

Zudem sorgt Miso in Fleisch-, Gemüse- und Fischgerichten für einen unverwechselbaren Geschmack. Besonders fein ist die Sorte „Shiro-Miso.“

Sushi-Reis

Dieser spezielle, polierte Rundkornreis bleibt beim Kochen noch schön körnig und bissfest. Gleichzeitig bleibt Sushi-Reis aber klebrig und das ist wichtig für die Zubereitung und das Rollen der Häppchen.

Wenn Sie keinen Sushi-Reis haben, können Sie auch einen Risotto-Reis verwenden. Paraboiled- oder Langkornreis sind hingegen nicht gut geeignet für Sushi. Auch die so beliebten asiatischen Reissorten Basmati- und Jasmin-Duftreis sind nicht geeignet.

Kombu

In getrocknetem und feuchtem Zustand wirkt dieser Tang fast lederartig. Kombu dient zum dezenten Parfümieren von Sushi-Reis, wird aber auch für andere Gerichte verwendet wie Fisch oder Dashi-Brühe.

Reisessig

Dieser Essig wird aus Reis gebraut und ist milder als Apfel- oder Weinessig. In Kombination mit Salz und Zucker wird daraus „Sushi su“ – eine spezielle Essigmischung zum Säuern von Sushi-Reis.

Wenn Sie sich diesen Schritt der Selbstherstellung sparen möchten, können Sie im Asia Laden auch fertigen Sushi-Essig kaufen.

Wasabi

Wasabi ist der japanische Meerrettich. Die frische Wurzel ist bei uns in Deutschland kaum zu bekommen. Doch in getrockneter Pulverform ist Wasabi zu

bekommen und kann in der gewünschten Konsistenz eingerührt werden. Auch in einer fertigen Paste in der Tube ist Wasabi erhältlich.

Wasabi hat eine antibakterielle Wirkung und kommt somit immer dann gerne zur Anwendung, wenn mit rohem Fisch gekocht wird!

Sojasoße – Shoyu

Das ist eine dunkle Sojasauce, die aus Wasser, Sojabohnen und Weizen gebraut wird. Sie wird traditionell zum Dippen von Sushi verwendet. Sie hat einen milderen Geschmack als chinesische Sojasauce.

Wenn Sie es beim Kochen aber noch milder im Geschmack mögen, sollten Sie zu heller Sojasauce greifen.

Nori-Algenblätter

Hierbei handelt es sich um getrocknete und in Blattform gepresste Algen. Sie brauchen sie zum Umhüllen von Temaki-, Maki- und Gunkan-Sushi. Meistens liegen Nori-Algenblätter in viereckiger Form vor, die mit einer sauberen Küchenschere ganz einfach nach Wunsch zugeschnitten werden können.

Es gibt Nori-Blätter aber auch geröstet sowie ungeröstet zu kaufen: Die geröstete Variante ist im Geschmack aber deutlich aromatischer.

Sie können Nori-Blätter auch ganz einfach selbst rösten: Erhitzen Sie die Algenblätter dafür einfach fettfrei in einer beschichteten Pfanne, bis sie beginnen, schön aromatisch zu duften.

Panko

Das ist ein spezielles Paniermehl aus Asien. Es wird aus krustenfreiem Weißbrot hergestellt und ist aus diesem Grund besonders hell. Durch seine grobe Struktur verleiht Panko-Paniermehl Speisen, die damit paniert werden, eine ganz besonders knusprige Außenhülle.

Sake

Das ist ein japanischer Reiswein, der mit seinen 15-20 % Volumenprozent Alkohol ideal als Aperitif geeignet ist. In Japan wird er traditionell aber auch während des Essens getrunken. Stilecht wird Sake in kleinen Bechern oder Gläsern gereicht. Auch kleine quadratische Holz-Trinkgefäße sind typisch japanisch!

Shishimi Togarashi

Das ist eine japanische scharfe Gewürzmischung aus sieben verschiedenen Gewürzen, unter anderem rote Chilischote, Sesam-Samen, Ingwer und Orangenschale.

Die scharfe Würzmischung eignet sich ausgezeichnet zum Würzen oder zum Bestreuen von Nudel- und Reisgerichten, aber auch von Suppen.

Shisoblätter und Kresse

Diese Blätter und die Kresse ist auch unter dem Namen „Perilla“ bekannt. Die Blätter haben einen leicht „weihnachtlichen“ Duft und werden genauso wie Petersilie oder Basilikum verwendet. Sie sind leicht scharf und erinnern geschmacklich an Anis.

Verwendet werden vor allem die jungen Pflanzenkeimlinge.

Tempura

Das ist ein dünnflüssiger Teig, in dem Fleisch, Fisch und Gemüse ausgebacken werden. Erhältlich ist Tempura-Mehl und auch eine fertige Tempurateig-Mischung; Letztere wird einfach mit eiskaltem Wasser angerührt. Mit Tempura geben Sie verschiedenen Speisen einen besonders dünnen und extra knusprigen Außenteigmantel.

Sushi Asia-Trip – Die Sushi-Grundausrüstung

- **Spatel & Schüssel**

Wenn der Sushi-Reis erst einmal gekocht ist, muss er rasch auskühlen. Dafür wird er in Japan in spezielle runde Holzschalen – genannt Hangiri – gegeben. Diese Holzschalen speichern keine Wärme wie etwa Metall. Gleichzeitig entziehen diese Schüsseln dem Reis aber überschüssige Feuchtigkeit.

Porzellan-Schüsselchen oder nicht glasierte Steingut- oder Tonschalen erfüllen aber denselben Zweck.

Zum Verteilen des Sushi-Essigs brauchen Sie einen flachen Holzspatel, mit dem Sie dem Reis auch ein wenig kühlende Luft zufächeln können. Preiswerte Spatel aus Bambusholz finden Sie in jedem Asia- oder Japanladen.

- **Bambusmatte zum Rollen und Frischhaltefolie**

Eine Matte aus aneinandergebundenen Bambusstäbchen – sogenannte Makisu – ist unverzichtbar für alle gerollten Sushi. Die Matte ist auf einer Seite hin abgeflacht.

Solche Maki-Sushi-Rollen finden Sie preiswert im Onlinehandel, aber auch in jedem Asia-Laden. Nach Gebrauch muss die Matte immer gründlich mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Für die Zubereitung der Ura-Maki-Rolls wird die Bambusmatte einfach in Plastikfolie eingeschlagen, damit der Reis daran nicht kleben bleibt.

- **Messer**

Japanische Sushi-Meister haben immer eine umfangreiche Messersammlung. Sushi- und Sahimimesser sind schmal, lang und relativ dick. Gute Sushi-Messer sind sehr scharf, doch meistens leider nicht rostfrei: Aus diesem Grund müssen Sie unbedingt auf eine gute Pflege achten. Zum Schärfen der Messer brauchen Sie einen guten japanischen Schleifstein – und ein wenig Übung.

Für alle restlichen Zutaten brauchen Sie ein großes und scharfes Messer, so etwa zum exakten Schneiden von Maki-Sushi. Zum Schneiden von Gemüse und Kräutern reicht auch ein kleines Universalmesser.

- **Arbeitsbrettchen**

Eine stabile Unterlage, die gut haftet ist sehr wichtig zum Schneiden und Rollen von Sushi. Ein Arbeitsbrett gehört daher ebenfalls zur Basic-Ausstattung. Ganz egal ob aus Glas, Holz oder Plastik: Wichtig ist, dass das Brett immer gründlich gesäubert werden kann, vor allem, wenn Sie rohen Fisch darauf schneiden.

- **Grätenzange**

Wenn Sie keine solche Zange haben, können Sie auch eine Pinzette verwenden

- **Geschirrtücher und Essigwasser**

Sushi Reis ist sehr klebrig. Aus diesem Grund sollten Sie während des Rollens immer ein Schälchen mit Essigwasser bereitstellen, um Ihre Hände anzufeuchten und zwischendurch zu säubern.

Auch ein sauberes, im Idealfall vorher angefeuchtetes Geschirrtuch hilft hier weiter.

- **Ingwer-Reibe**

Eine solche Reibe ist wichtig zum Reiben von Wasabi, Rettich und auch Ingwer. In Japan gibt es spezielle Reiben, sogenannte Oroshi-Gane, die kantige und scharfe Zähnchen haben.

Inzwischen gibt es diese Reiben auch aus Keramik: Sie sind im Asia-Laden, wie auch in jedem Küchenfachgeschäft erhältlich.

Sushi-Fischkunde

Es gibt einige Dinge, die Sie beim Fischkauf beachten sollten.

So ist es beispielsweise sehr wichtig, frischen Fisch zu kaufen: Rohes Fisch für Sashimi oder Sushi muss immer absolut frisch sein. Wählen Sie hier also einen Fischhändler aus, dem Sie voll und ganz vertrauen können und dessen Qualität Sie bedenkenlos roh essen würden. Sehr frische, ganze Fische erkennen Sie an den glänzenden und klaren Augen, an den roten Kiemen und daran, dass sich das Fleisch fest anfühlt, wenn Sie mit dem Finger ein wenig draufdrücken. Es dürfen also keinerlei Druckstellen entstehen

Des Weiteren sollte Fisch auf keinen Fall „fischig“ riechen. Filets, die trockene oder sogar dunkle Stellen haben, sollten Sie am besten liegen lassen. Ganz egal ob Sie sich für ein geschnittenes Filet oder den ganzen Fisch entscheiden: Beides sollten Sie direkt nach dem Kauf umgehend in den Kühlschrank stellen und noch am Kauftag weiterverarbeiten.

Wenn Sie tiefgekühlten Fisch verwenden, dann lassen Sie ihn langsam und zugedeckt im Kühlschrank auftauen. Tiefgekühlter Fisch bietet den Vorteil, dass er direkt nach dem Fang noch an Board gefroren wird. Damit ist er im Allgemeinen noch frischer als gekühlt transportierter Fisch. Ist der Fisch jedoch einmal aufgetaut, sollte er so rasch wie möglich verarbeitet werden.

Welche Fische sind am besten für Sushi geeignet?

Traditionell für Sushi sind vor allem fettreiche Fischarten beliebt, denn sie sind geschmacksintensiver wie zum Beispiel Thunfisch, Lachs oder Makrele. In Japan wird der fettreiche, rosa marmorierte Bauch des Thunfisches (Toro) als Delikatesse angesehen. Er wird vor dem mageren roten Maguro-Fischfleisch bevorzugt.

Die Thunfischfilets sollten möglichst leuchtend himbeerrot sein. Dunkelbraune Stellen sollten entfernt werden. Auch ein grau-braun, blass wirkendes Fischfilet sollten Sie nicht für Sushi verwenden.

Bei Thunfisch oder Lachs für Nigiri-Sushi lohnt es sich durchaus, ein Filet zu kaufen, das bereits in rechteckiger Blockform zugeschnitten ist. Prüfen Sie vor der Verarbeitung nochmals genau, dass alle Gräten entfernt sind und zupfen Sie eventuell noch verbliebene Gräten mit einer Pinzette oder Grätenzange heraus. Schneiden Sie braune Stellen weg, vor allen am Lachs- oder Makrelenfilet, denn diese dunklen Stellen haben oft einen trangen Geschmack.

Auch viele „magerere“ Fischarten schmecken aber sehr gut, zum Beispiel Seezunge, Wolfsbarsch oder auch Forelle. Auch hier gilt aber: Absolute Frische steht an oberster Stelle!

Das gilt auch für Jakobsmuscheln, Austern oder Muscheln.

Zuchtfisch für Sushi finden Sie in jedem Bio-Supermarkt. Bio-Zucht bedeutet, dass hier die Fische sehr gute Lebensbedingungen haben. Produkte aus dieser nachhaltigen Aquakultur haben das bekannte „Aquaculture Stewardship Council“ Siegel (ASC-Siegel).

Auch Wildfang ist eine sehr sinnvolle Methode. Mit kleinen Schiffen wird durch einen Tagesfang aus intakten Fischbeständen gefischt. Daher richtet der Wildfang auch keinen Schaden an. Auch nachhaltigen Fischfang erkennen Sie am Produktsiegel, nämlich am MSC-Siegel (Marine Stewardship Council). Dieses Siegel schreibt von der Netzmaschenweite bis zu den Fangmengen alles genau vor. Welche Fischbestände aus welchen Regionen gefischt werden dürfen, lässt sich übrigens auch immer in den Ratgebern des WWF sowie von Greenpeace nachlesen. Vor allem die Bestände der Sardinen, Venusmuscheln, Makrelen, Tintenfische und Bonito sind noch recht intakt.

Für alle, die keine Fans von rohem Fisch sind: Sie können auch Garnelen, gegarten Fisch oder Surimi (gepresstes Fischfleisch) verwenden. Das alles schmeckt auch gegart sehr gut, ebenso wie geräucherter Fisch jeder Art.

Fisch ist eine Delikatesse, die immer kostbarer wird! Genau in diesem Bewusstsein sollte jeder Einzelne von uns Fisch genießen, nämlich in Maßen, aber in bester Qualität, im Idealfall in Bio-Qualität und aus kontrollierter Fischzucht.

Qualität und Nachhaltigkeit sind also grundlegend wichtig. Achten Sie bitte auch immer auf das Gütesiegel wie zum Beispiel das ASC-Siegel oder das MSC-Siegel.

Sushi richtig rollen – so funktioniert's

Schritt 1 – die Vorbereitung

Breiten Sie zunächst einmal die Sushi-Matte auf der Arbeitsfläche aus. Legen Sie 1 Nori-Algenblatt mit der glatten Seite nach unten, auf das untere Mattenende.

Schritt 2 – den Reis verteilen

Feuchten Sie Ihre Hände mit ein wenig Wasser an. Verteilen Sie dann eine Reisportion gleichmäßig auf dem Nori-Algenblatt. Lassen Sie dabei an der hinteren Seite einen 2 cm breiten Rand frei.

Schritt 3 – Füllen

Ordnen Sie die Füllung im unteren Drittel der Reisfläche an. Heben Sie dann die Sushi-Matte am unteren Ende an und rollen Sie den Reis und Füllung ein.

Schritt 4 – Aufrollen

Achten Sie beim Rollen bitte darauf, dass die Füllung in der Rollenmitte verbleibt. Ziehen Sie dabei die Sushi-Matte um die Rolle herum fest und drücken Sie die Rolle mit den Händen vorsichtig zusammen.

Hinweis zu den Rezepten

Haben Sie bereits durch das Buch geblättert? Dann ist Ihnen sicherlich bereits aufgefallen, dass in diesem Buch auf die typischen Serviervorschläge verzichtet wurde. Die Frage, die sich Ihnen nun vermutlich stellt, ist, warum das so ist. Gerne möchten wir Ihnen hierzu an dieser Stelle eine kurze Erläuterung geben. Aussagekräftige und hochqualitative Bilder sind nicht nur sehr teuer in der Erstellung oder Beschaffung, sondern vor allem auch im Druck. Niemand möchte auf den Kosten sitzen bleiben und Sie könnten von dem Kochbuch nicht im aktuellen Umfang profitieren, wenn wir den Preis verlangen müssten, den es aufgrund der Bebilderung haben würde. Wir möchten Ihnen mit diesem Kochbuch einen Mehrwert im Alltag bieten und Ihnen gleichzeitig unnötige Produktionskosten ersparen. In unseren Augen ist das nämlich ein fairer Umgang mit unseren treuen Leserinnen und Lesern.

Prinzipiell sind die Rezepte in diesem Buch ganz einfach Schritt für Schritt erklärt, sodass wirklich nichts schiefgehen kann. Und wenn wir mal ehrlich sind, sehen bei Ihnen die fertig gekochten Gerichte so aus, wie auf den Hochglanzbildern mancher Kochbücher? Nein? Das liegt nicht selten daran, dass diese, schon während der Bildaufnahmen, mit verschiedenen technischen Mitteln künstlich bearbeitet und verschönert wurden. Zu Recht sind Sie also nicht dazu bereit, zwischen 20 und 50 Euro mehr zu bezahlen. Durch den Verzicht auf ein bebildertes Kochbuch müssen Sie also keine „unzutreffenden“-Serviervorschläge bezahlen und können trotzdem mit den Rezepten zu einem deutlich günstigeren Preis voll auf Ihre Kosten kommen.

Des Weiteren hat Kochen auch immer etwas mit der eigenen Kreativität zu tun. Sie werden besonders am Anfang vermutlich die Rezepte so nachkochen, wie Sie sie hier vorfinden, doch schnell werden Sie eigene Variationen kreieren – Sie werden also selbst kreativ und können Ihren kulinarischen Ideen freien Lauf lassen. Spätestens dann sind die Serviervorschläge nicht mehr up to date. Dieses Kochbuch vereint geschmackvolle Rezepte mit individuellem Tatendrang, sodass Sie sich frei auslassen können. Wir wünschen Ihnen schon an dieser Stelle ein gutes Gelingen und natürlich einen guten Appetit!