

Inhalt

8	Vorwort
10	Unsere Basics
20	Snacks & Fingerfood
42	Vorspeisen
70	Suppen
94	Zwischengänge
124	Vegetarische Gerichte
146	Fisch & Meeresfrüchte
176	Fleisch & Geflügel
210	Desserts
236	Grundrezepte
258	Menüvorschläge von Sarah & Christian
262	Rezeptregister
267	Sarah & Christian empfehlen
268	Danke

A

- Anchovis-Chutney:** Lachsforellenfilets auf der Haut gebraten mit Ingweröl und Süßkartoffel 148
- Apfel-Macarons mit Forelle und Wasabi 37
- Apfeltartes mit japanischem Whiskey 213
- Aromaöl:** Kabeljau in Aromaöl gegart und mit Miso geblämt 155
- Artischockensalat mit Seaweed-Vinaigrette 49
- Auberginen**
- Lammkarree mit schwarzem Miso und Pimento 206
- Miso-Auberginen mit Erdnüssen 135
- Zander mit Kojyu-Vinaigrette und Okra-Tempura 169
- Austern:** Pochierte Austern mit Ponzu und Sake-Granité 34
- Avocado**
- Cornets mit Lachstatar, Yuzu, Avocado und Koriander 23
- Langustinen-Sushi mit Koshihikari-Reis und Wasabi 60
- Marinierte Yuzu-Dorade mit Chili und Koriander 44
- Reis-Bowl mit Daikon, Tuna und Furikake 56
- Taschenkrebse mit Avocado und Pampelmusen-Ingwer-Gel 64

B

- Blumenkohl:** Gebackene Blumenkohlröschen mit japanischer Marinade 133
- Bonitoessig-Vinaigrette:** Tataki von Tuna mit Wassermelone und Bonitoessig-Vinaigrette 69
- Bouillabaisse asiatique 81
- Braune Butter (Nussbutter) 253
- Brioche (Grundrezept) 254
- Brioche mit Rührei und Unagi 29
- Brokkolini**
- Entenbrust mit Café-Tamarinden-Sauce 203
- Garnelen mit Pak Choi, Sesam-Brokkolini und exotischer Zitrusauce 161
- Buchenpilze:** Tartelettes mit eingelegten Buchenpilzen 26

C

- Champagnervinaigrette (Grundrezept) 250
- Cornets mit Lachstatar, Yuzu, Avocado und Koriander 23
- Crème-Caramel-Schaum mit Mikan und Zitronenparfait 214
- Cremiger Koshihikari-Reis mit grünem Spargel 145
- Currysuppe mit Huhn-Lauch-Spießchen & Nashi-Birne 73

D

- Daikon**
- Daikonöl (Grundrezept) 249
- Eingelegter Daikon (Grundrezept) 249
- Reis-Bowl mit Daikon, Tuna und Furikake 56
- Dashi**
- Dashi (Grundrezept) 244
- Hummer in Dashibutter pochiert mit Karotten-Ingwer-Püree 156
- Kartoffelbällchen mit Dashibutter, Schnittlauchöl und Karasumi 128
- Dillöl (Grundrezept) 238
- Dorade:** Marinierte Yuzu-Dorade mit Chili und Koriander 44
- Duftige Kokossuppe »Okinawa« 74

E/F

- Eier**
- Onsen-Ei mit Kressespinat, Koji-Sauce, Pilzen und Nori-Chips 141
- Sobanudeln mit konfiertem Eigelb, Spinat und Reissig-Velouté 106
- Eingelegter Daikon (Grundrezept) 249
- Enoki-Pilze:** Krustentier-Misosuppe mit Tofu und Enoki-Pilzen 92
- Entenbrust mit Café-Tamarinden-Sauce 203
- Erbsenschoten:** Scampi-Gyoza auf Erbsenschotenstreifen 112
- Erdbeeren:** Sauerampfereis mit Erdbeeren 219
- Erdnüsse:** Miso-Auberginen mit Erdnüssen 135
- Fischfond (Grundrezept) 244
- Forelle:** Apfel-Macarons mit Forelle und Wasabi 37
- Furikake:** Reis-Bowl mit Daikon, Tuna und Furikake 56

G

- Garnelen mit Pak-Choi, Sesam-Brokkolini und exotischer Zitrusauce 161
- Gebackene Blumenkohlröschen mit japanischer Marinade 133
- Gebeizter Sternanis-Lachs mit Zuckerschoten und Sojavinaigrette 59
- Gebratene Udon-Nudeln provençale 142
- Gebratener Reis mit Gemüse und japanischer Würze 127
- Geflügel-Sauté mit Shimeji-Pilzen, Gemüsecurry & Kokosmilch 179
- Geflügelfarce (Grundrezept) 243
- Geflügelfond (Grundrezept) 242
- Geflügeljus (Grundrezept) 242

Gegrillte Jakobsmuscheln mit Hokkaidokürbis 118
Geklärte Butter 253
Gemüsecurry: Geflügel-Sauté mit Shimeji-Pilzen, Gemüsecurry & Kokosmilch 179
Glasnudeln: Hühnerconsommé mit Glasnudeln 89
Grünes Spargeltempura mit Shiso-Dip 103
Gurke
Knusperkörbchen mit Makrele, Ingwer und Gurke 24
Stubenküken im Panko-Mantel mit Sesam-Gurken-Salat 109
Gyoza: Scampi-Gyoza auf Erbsenschotenstreifen 112

H

Hokkaidokürbis: Gegrillte Jakobsmuscheln mit Hokkaidokürbis 118
Hollandaise: Weißer Spargel in der Folie mit japanischer Hollandaise 136
Huhn-Lauch-Spießchen: Currysuppe mit Huhn-Lauch-Spießchen & Nashi-Birne 73
Hühnerconsommé mit Glasnudeln 89
Hummer in Dashibutter pochiert mit Karotten-Ingwer-Püree 156

I/J

Ingwer
Knusperkörbchen mit Makrele, Ingwer und Gurke 24
Ingweröl (Grundrezept) 238
Lachsforellenfilets auf der Haut gebraten mit Ingweröl und Süßkartoffel 148
Jakobsmuscheln: Gegrillte Jakobsmuscheln mit Hokkaidokürbis 118

K

Kabeljau in Aromaöl gegart und mit Miso geflämmt 155
Kalbshaxe: 24-Stunden-Kalbshaxe mit Sellerietempura und Ponzusauce 198
Kalbsjus (Grundrezept) 243
Kalte Tomatenessenz mit Koriander 33
Karasumi: Kartoffelbällchen mit Dashibutter, Schnittlauchöl und Karasumi 128
Karotten
Hummer in Dashibutter pochiert mit Karotten-Ingwer-Püree 156
Taube mit jungen Karotten und Jus von geräuchertem Tee 195
Kartoffelbällchen mit Dashibutter, Schnittlauchöl und Karasumi 128

Kartoffelpüree 252
Knoblauchbrösel: Zwischenrippenstück vom Rind mit Honig-Sojalack und schwarzen Knoblauchbröseln 188
Knoblauchöl (Grundrezept) 239
Knusperkörbchen mit Makrele, Ingwer und Gurke 24
Koji-Sauce: Onsen-Ei mit Kressespinat, Koji-Sauce, Pilzen und Nori-Chips 141
Kojyu-Vinaigrette: Zander mit Kojyu-Vinaigrette und Okra-Tempura 169
Kokos
Duftige Kokossuppe »Okinawa« 74
Süßer Sushireis mit Nashibirne und Kokosnuss 232
Konfierte Zitronen (Grundrezept) 247
Kopfsalatherzen mit Togarashi-Haché und Sesam-Mayonnaise 117
Korianderöl (Grundrezept) 239
Koshihikari-Reis: Cremiger Koshihikari-Reis mit grünem Spargel 145
Kressespinat: Onsen-Ei mit Kressespinat, Koji-Sauce, Pilzen und Nori-Chips 141
Krustentier-Misosuppe mit Tofu und Enoki-Pilzen 92
Krustentiercremesuppe mit Wan Tan 78

L/M

Lachs
Cornets mit Lachstatar, Yuzu, Avocado und Koriander 23
Gebeizter Sternanis-Lachs mit Zuckerschoten und Sojavinaigrette 59
Lachsforellenfilets auf der Haut gebraten mit Ingweröl und Süßkartoffel 148
Lammkarree mit schwarzem Miso und Pimento 206
Langustinen-Sushi mit Koshihikari-Reis und Wasabi 60
Limonenvinaigrette (Grundrezept) 250
Macarons: Apfel-Macarons mit Forelle und Wasabi 37
Maisbeignets mit Myogacreme 38
Makrele: Knusperkörbchen mit Makrele, Ingwer und Gurke 24
Mandelmürbeteig (Grundrezept) 254
Mangosauce: Mohnsoufflé mit Mangosauce 227
Marinierte Yuzu-Dorade mit Chili und Koriander 44
Markbällchen: Rinderschulter 60 Stunden sanft gegart mit Markbällchen und alter Sojasauce 180
Maronensuppe mit weißem Miso 77
Mikan: Crème-Caramel-Schaum mit Mikan und Zitronenparfait 214
Miso
Kabeljau in Aromaöl gegart und mit Miso geflämmt 155
Krustentier-Misosuppe mit Tofu und Enoki-Pilzen 92
Lammkarree mit schwarzem Miso und Pimento 206

Maronensuppe mit weißem Miso 77
 Miso-Auberginen mit Erdnüssen 135
 Misoöl (Grundrezept) 239
 Mohnsoufflé mit Mangosauce 227
Myogacreme: Maisbeignets mit Myogacreme 38

N/O

Nashi: Süßer Sushireis mit Nashibirne und Kokosnuss 232
Nori-Chips: Onsen-Ei mit Kressespinat, Koji-Sauce, Pilzen und Nori-Chips 141
Nussbutter
 Braune Butter (Nussbutter; Grundrezept) 253
 Teigtaschen mit Schmorfüllung, Shimeji-Pilzen und Nussbutter 98
Okra: Zander mit Kojyu-Vinaigrette und Okra-Tempura 169
Oktopus: Tako (Oktopus) auf Soja-Gemüse-Sauté 172
 Onsen-Ei mit Kressespinat, Koji-Sauce, Pilzen und Nori-Chips 141

P/Q

Pak Choi: Garnelen mit Pak Choi, Sesam-Brokkolini und exotischer Zitrusauce 161
Pampelmusen-Ingwer-Gel: Taschenkrebse mit Avocado und Pampelmusen-Ingwer-Gel 64
Panko: Stubenküken im Panko-Mantel mit Sesam-Gurken-Salat 109
 Pickles-Fond (Grundrezept) 247
Pilze
 Entenbrust mit Café-Tamarinden-Sauce 203
 Geflügel-Sauté mit Shimeji-Pilzen, Gemüsecurry & Kokosmilch 179
 Krustentier-Misosuppe mit Tofu und Enoki-Pilzen 92
 Onsen-Ei mit Kressespinat, Koji-Sauce, Pilzen und Nori-Chips 141
 Tartelettes mit eingelegten Buchenpilzen 26
 Teigtaschen mit Schmorfüllung, Shimeji-Pilzen und Nussbutter 98
 Zwischenrippenstück vom Rind mit Honig-Sojalack und schwarzen Knoblauchbröseln 188
Pimento: Lammkarree mit Miso und Pimento 206
 Pochierte Austern mit Ponzu und Sake-Granité 34
Ponzu
 24-Stunden-Kalbshaxe mit Sellerietempura und Ponzusauce 198
 Pochierte Austern mit Ponzu und Sake-Granité 34
 Pouletbrust mit Schwarzwurzeln in Sake 185
 Quarkmousse mit Ingwer-Rhabarber und Butterstreusel 228

R

Räucheraal: Brioche mit Rührei und Unagi 29

Reis

Gebatener Reis mit Gemüse und japanischer Würze 127
 Langustinen-Sushi mit Koshihikari-Reis und Wasabi 60
 Reis-Bowl mit Daikon, Tuna und Furikake 56
 Süßer Sushireis mit Nashibirne und Kokosnuss 232
Reiscracker: Rindertatar asiatisch mit Reiscrackern 55
Reisessig-Velouté: Sobanudeln mit konfiertem Eigelb, Spinat und Reisessig-Velouté 106
Rhabarber: Quarkmousse mit Ingwer-Rhabarber und Butterstreusel 228
 Rinderschulter 60 Stunden sanft gegart mit Markbällchen und alter Sojasauce 180
 Rindertatar asiatisch mit Reiscrackern 55
Rührei: Brioche mit Rührei und Unagi 29

S

Sake

Pochierte Austern mit Ponzu und Sake-Granité 34
 Pouletbrust mit Schwarzwurzeln in Sake 185
 Venusmuscheln mit Sake und Koriander 96
 Sauerampferreis mit Erdbeeren 219
 Scampi-Gyoza auf Erbsenschotenstreifen 112
 Schnittlauchöl (Grundrezept) 238
 Schokoladenmousse mit »Vieux Kirsch« 222
Schwarzwurzeln: Pouletbrust mit Schwarzwurzeln in Sake 185
Seaweed: Artischockensalat mit Seaweed-Vinaigrette 49
Seeteufel: Kleiner Seeteufel mit Togarashi und Jus mit geräucherter Sojasauce 164
Sellerie
 24-Stunden-Kalbshaxe mit Sellerietempura und Ponzusauce 198
 Entenbrust mit Café-Tamarinden-Sauce 203
 Selleriepüree (Grundrezept) 252
Shiso
 Grünes Spargeltempura mit Shiso-Dip 103
 Shiso-Vinaigrette (Grundrezept) 250
Shrimps: Weiße Tomatensuppe mit Ama-Ebi-Shrimps 86
 Sobanudeln mit konfiertem Eigelb, Spinat und Reisessig-Velouté 106
Soja-Gemüse-Sauté: Tako (Oktopus) auf Soja-Gemüse-Sauté 172
Sojalack: Zwischenrippenstück vom Rind mit Honig-Sojalack und schwarzen Knoblauchbröseln 188

Sojasauce

- Gebeizter Sternanis-Lachs mit Zuckerschoten und Sojavinaigrette 59
- Kleiner Seeteufel mit Togarashi und Jus mit geräucherter Sojasauce 164
- Rinderschulter 60 Stunden sanft gegart mit Markbällchen und alter Sojasauce 180

Spargel

- Cremiger Koshihikari-Reis mit grünem Spargel 145
- Grünes Spargeltempura mit Shiso-Dip 103
- Weißer Spargel in der Folie mit japanischer Hollandaise 136

- Sponge:** Schokoladenmousse mit »Vieux Kirsch« 222
- Steinbutt in Meersalz gebacken 153

- Streusel:** Quarkmousse mit Ingwer-Rhabarber und Butterstreusel 228

- Stubenküken im Panko-Mantel mit Sesam-Gurken-Salat 109

- Sushi:** Langustinen-Sushi mit Koshihikari-Reis und Wasabi 60

- Sushireis:** Süßer Sushireis mit Nashibirne und Kokosnuss 232

- Süßkartoffeln:** Lachsforellenfilets auf der Haut gebraten mit Ingweröl und Süßkartoffel 148

T

- Tako (Oktopus) auf Soja-Gemüse-Sauté 172

- Tamarinde:** Entenbrust mit Café-Tamarinden-Sauce 203

- Tartelettes mit eingelegten Buchenpilzen 26
- Taschenkrebse mit Avocado und Pampelmusen-Ingwer-Gel 64

- Tataki von Tuna mit Wassermelone und Bonitoessig-Vinaigrette 69

- Tatar:** Rindertatar asiatisch mit Reiscrackern 55

- Taube mit jungen Karotten und Jus von geräuchertem Tee 195

- Teigtaschen mit Schmorfüllung, Shimeji-Pilzen und Nussbutter 98

Tempura

- 24-Stunden-Kalbshaxe mit Sellerietempura und Ponzusauce 198
- Gebackene Blumenkohlröschen mit japanischer Marinade 133
- Grünes Spargeltempura mit Shiso-Dip 103
- Marinierte Yuzu-Dorade mit Chili und Koriander 44
- Zander mit Kojyu-Vinaigrette und Okra-Tempura 169

- Tofu:** Krustentier-Misosuppe mit Tofu und Enoki-Pilzen 92

- Togarashi:** Kleiner Seeteufel mit Togarashi und Jus mit geräucherter Sojasauce 164

- Tomatenessenz:** Kalte Tomatenessenz mit Koriander 33

- Tomatensuppe:** Weiße Tomatensuppe mit Ama-Ebi-Shrimps 86

Tuna

- Reis-Bowl mit Daikon, Tuna und Furikake 56
- Tataki von Tuna mit Wassermelone und Bonito-essig-Vinaigrette 69

U/V

- Udon-Nudeln:** Gebratene Udon-Nudeln provençale 142

- Unagi:** Brioche mit Rührei und Unagi 29
- Venusmuscheln mit Sake und Koriander 96

W

- Wan Tan:** Krustentiercremesuppe mit Wan Tan 78

Wasabi

- Apfel-Macarons mit Forelle und Wasabi 37
- Langustinen-Sushi mit Koshihikari-Reis und Wasabi 60

- Wassermelone:** Tataki von Tuna mit Wassermelone und Bonitoessig-Vinaigrette 69

- Weiße Tomatensuppe mit Ama-Ebi-Shrimps 86

- Weißer Spargel in der Folie mit japanischer Hollandaise 136

Y/Z

Yuzu

- Cornets mit Lachstatar, Yuzu, Avocado und Koriander 23
- Marinierte Yuzu-Dorade mit Chili und Koriander 44
- Zander mit Kojyu-Vinaigrette und Okra-Tempura 169

Zitronen

- Crème-Caramel-Schaum mit Mikan und Zitronen-parfait 214
- Garnelen mit Pak Choi, Sesam-Brokkolini und exotischer Zitrusauce 161
- Konfierte Zitronen (Grundrezept) 247
- »Mojito« mit japanischer Minze, Zitrusfilets und Rum 234

- Zuckerschoten:** Gebeizter Sternanis-Lachs mit Zuckerschoten und Sojavinaigrette 59

- Zwischenrippenstück vom Rind mit Honig-Sojalack und schwarzen Knoblauchbröseln 188