

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 geflammmt 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

Taschenkrebs 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 Zitrussauce 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 Reisessig-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 Zitrussauce 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 Ingwer-öl und Süßkartoffel 148
Jakobsmuscheln: Gegrillte Jakobsmuscheln mit Hokkaidokürbis 118

K

Kabeljau in Aromaöl gegart und mit Miso geflammmt 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 geräucherter 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
Koju-Vinaigrette: Zander mit Koju-Vinaigrette und Okra-Tempura 169
Kokos
 Duftige Kokossuppe »Okinawa« 74
 Süßer Sushireis mit Nashibirne und Kokosnuss 232
 Konfetti 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 Ingwer-öl 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 geflammmt 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 Zitrussauce 161
Pampelmusen-Ingwer-Gel: Taschenkrebs 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
 Gebratener 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
 Sauerampfereis 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

Taschenkrebs 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 Pon zusauce 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 Bonitoessig-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 Zitronenparfait 214
 Garnelen mit Pak Choi, Sesam-Brokkolini und exotischer Zitrussauce 161
 Konfetti 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