

# INHALTSVERZEICHNIS

Joji Hattoris Geschichte

7

## GRUNDLAGEN DER JAPANISCHEN KÜCHE

13

Die Grundzutaten

15

Die Grundausrüstung

19

Wie kocht man japanisch im Allgemeinen?

22

Der perfekt gekochte japanische Reis

26

Japanischer Reis - Das weiße Gold

27

## TRADITIONELLE HAUSMANNSKOST

29

Superfood Nattō - Der vegane, gesunde „Stinkkäse“  
aus Japan

33

## DAS WAGNIS DER VEREINIGUNG

52

## VIELFALT DER JAPANISCHEN KULINARIK

55

Samuraischwerter für die Küche

67

Stäbchen

68

## ROHER FISCH, TRADITIONELLE FISCHSUPPEN UND SUSHI

71

Sashimi

72

Wasabi: Die magische Wurzel

83

Sushi

84

|                      |    |
|----------------------|----|
| Algenvielfalt        | 95 |
| Der Alleskönner Miso | 96 |

## **SHIKI-REZEPTE**

|                                                    |     |
|----------------------------------------------------|-----|
|                                                    | 99  |
| Thunfisch: Schneller Räuber der Meere              | 129 |
| Der Mythos Wagyū                                   | 130 |
| Die täglichen Begleiter: Grüner Tee und Matcha     | 157 |
| Die zarte Seele des Sake                           | 169 |
| Japanischer Whisky: Der elegante Gaumenschmeichler | 171 |

## **DAS RESTAURANT**

|                                   |     |
|-----------------------------------|-----|
|                                   | 179 |
| Das SHIKI                         | 181 |
| Die vier Bereiche des Restaurants | 181 |
| Die SHIKI-Philosophie             | 186 |

## **GLOSSAR**

|                                |     |
|--------------------------------|-----|
|                                | 189 |
| Empfehlungen für Bezugsquellen | 202 |
| Rezeptregister                 | 204 |
| Die Autoren                    | 206 |
| Dank                           | 208 |