

Masanori Ito (EAT)
Claus Liebscher (DRINK)

EAT **DRINK** **qomo**

**Japanisch inspirierter
Genuss**

MATTHAES VERLAG GMBH
Ein Unternehmen der dfv Mediengruppe

Rainer Schillings (TEXT)
Ansgar Pudenz (FOTOS)

EAT DRINK QOMO



**VORWORT
MASANORI ITO**

4

**VON DER WEIS-
HEIT DES ESSENS**

6

**APERITIF
CLAUS LIEBSCHER**

10

**APERITIF –
REZEPTE**

12

SHARING

28

SAKE

32

**VORSPEISEN –
REZEPTE**

36

**ZWISCHENGANG –
REZEPTE**

54

REIS KOCHEN

62

MAKIS ROLLEN

70

**MAKI, SASHIMI
UND NIGIRI –
REZEPTE**

78

**GESCHMACK
DURCH
SCHNEIDEN**

98

**FISCH UND
FLEISCH**

106

**FISCH UND
MEERESFRÜCHTE –
REZEPTE**

108

**FLEISCH –
REZEPTE**

116





BEILAGEN

124

**BEILAGEN –
REZEPTE**

125

DESSERT

134

**DESSERT –
REZEPTE**

136

DIGESTIF

148

**DIGESTIF –
REZEPTE**

150

WASSER

170

**GRUNDREZEPTE
COCKTAILS**

172

**GLOSSAR DER
JAPANISCHEN
ZUTATEN**

178

**GRUNDREZEPTE
SAUCEN UND DIPS**

180

DIE KREATIVEN

184

REZEPTREGISTER

188

IMPRESSUM

192



VORWORT



M

A

S

A

Japanisch kochen und trinken über den Dächern von Düsseldorf – das klingt für eine Stadt, in der die japanische Community stark ausgeprägt ist, erst einmal eher unspektakulär. Doch als man mich bat, für ein Restaurant in einem Fernsehturm ein europäisch-asiatisches Konzept zu entwickeln, dachte ich sofort: Dies ist wirklich eine Herausforderung, und darin liegt die Chance, meine Kultur mit regionalen Traditionen zu verbinden. Mir schwebte eine leichte und zeitlose Küche vor, die unbeschwert Grenzen zwischen der asiatischen Kochkunst und europäischen Essgewohnheiten überschreitet. Eine wahrhaft himmlisch inspirierte Freiheit beim Kochen, die gleichzeitig Traditionen berücksichtigt und nicht an feste Vorstellungen gebunden ist. Produktküche mit besten Zutaten der japanischen Küche einerseits und multikulturellem Lifestyle andererseits. Aromatisch, vielschichtig und aufregend. Und trotzdem bodenständig und zurückgenommen.

Für einen solchen gastronomischen und geographischen Balanceakt zwischen den Welten gibt es keinen besseren Ort als dieses sich um die eigene Achse drehende Restaurant in 172,5 Metern Höhe über der Stadt. Wunderbare Voraussetzungen, um ein außergewöhnliches Konzept in die Tat umzusetzen.

N

O

R

I

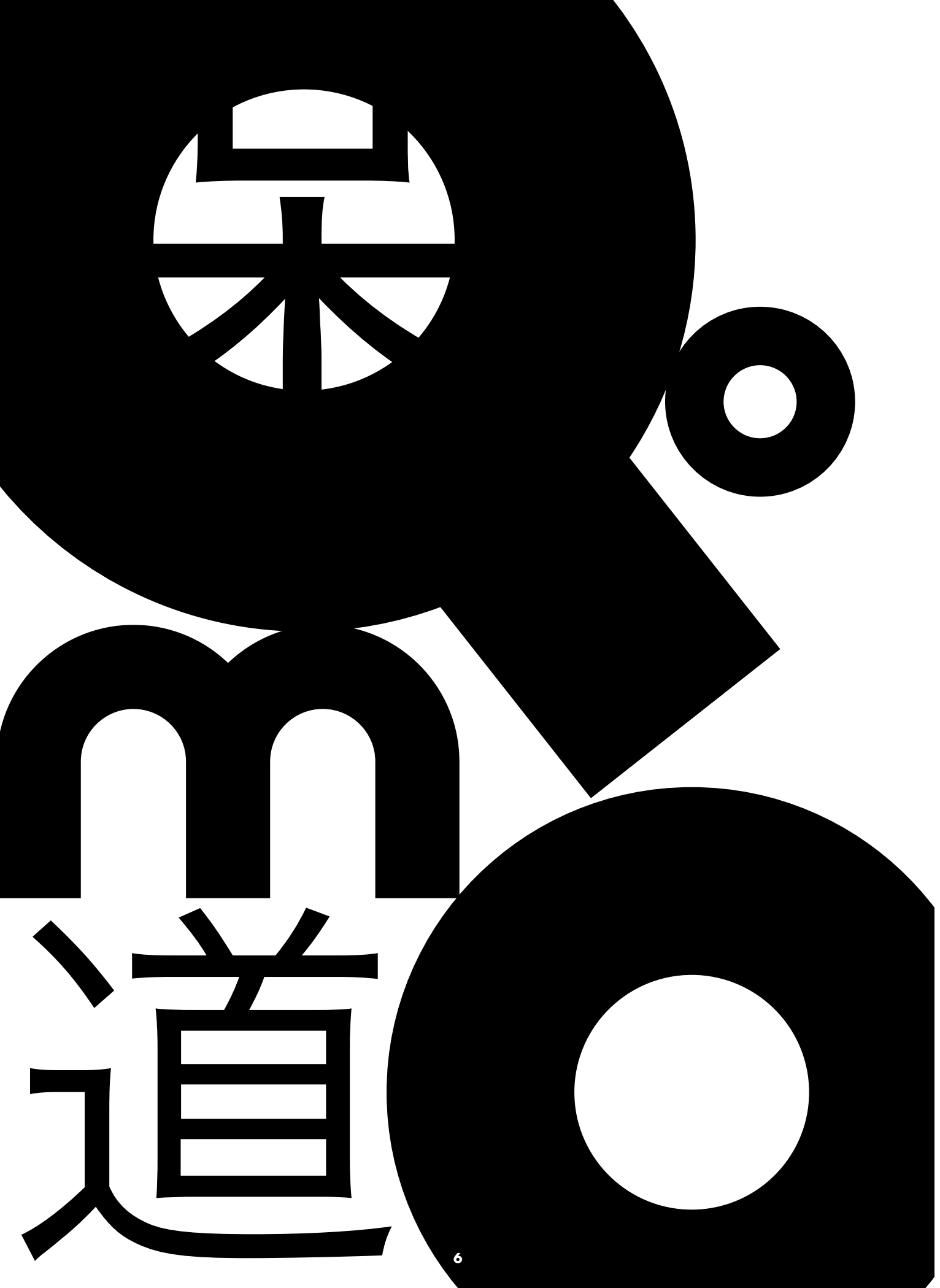
I

T

O

Der sich verändernde Weitblick draußen vor den Fenstern und die Ästhetik des Umfelds im Inneren stellten mich vor eine anspruchsvolle Aufgabe: Die angebotenen Speisen und Getränke müssen ihre Kraft durch ihren besonderen Geschmack entwickeln, während sie sich gleichzeitig den visuellen Reizen unterordnen. Es galt, klassische Gerichte neu zu interpretieren, ohne dabei den Fehler zu begehen, nicht stimmige Kombinationen zu servieren – was ganz zu Recht in den internationalen Küchentempeln als „fusion confusion“ bezeichnet wird. Klarheit, Nachhaltigkeit und Achtsamkeit sind die zentralen Ansätze meiner Küche. Der unendlichen Vielfalt von Zutaten und internationalen Einflüssen möchte ich in meinen Rezepten mit Ausgewogenheit und Harmonie begegnen. Das schließt absolut nicht aus, der Kreativität den nötigen Raum zu bieten.

Ich möchte Sie auf den nachfolgenden Seiten einladen, sich mit mir und meinem Bar-Kollegen Claus Liebscher auf eine Reise zu begeben, die sowohl die japanische Tischkultur ehrt als auch den Ansprüchen jener Gäste gerecht wird, für die globalisierte Kochkunst eine Chance ist, im wahrsten Wortsinne über den Tellerrand hinaus zu blicken.





VON DER WEISHEIT DES ESSENS

Wir sind in der Gegenwart angekommen. In einer Zeit, da es kulinarische Grenzen nicht mehr gibt und der Horizont der geschmacklichen Reisefreiheit unendlich scheint. Weltweit bedienen sich alle Köche, die etwas auf sich halten, gleichzeitig asiatischer und europäischer Einflüsse. Pizza mit Teriyaki-Sauce ist ebenso wenig ein Tabu wie Steinbutt mit selbst gemachtem Wasabi. Was da als sogenannte „Fusionsküche“ manchmal auch sein Unwesen treibt, kann eine Chance sein – wenn man in der Lage ist, klassische Rezepte und Techniken für die moderne Küche zu nutzen. Die Fusionsküche ist die Küche der Globalisierung. In Zeiten, in denen jeder schon überall war und jederzeit woanders hin kann, will man auch auf dem Teller so viel wie möglich von der Welt sehen.

Q

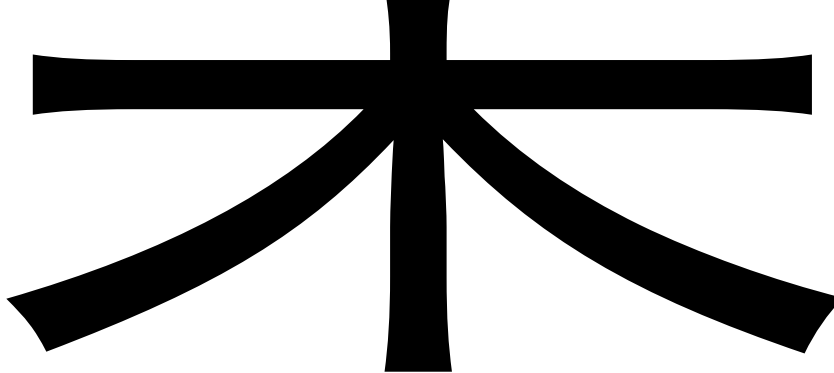
Worauf es ankommt, ist die Balance der Neugier auf andere Kulturen, Raffinesse und Professionalität. Nur so wird ein Esserlebnis möglich, das den weltweiten Geschmack zur Kunstform erhebt und das die Menschen gerne und lustvoll genießen. Der japanischen Küche kommt dabei eine Sonderrolle als Botschafterin der Ästhetik zu, die einen durchaus philosophischen Ansatz hat. Wie kann man Washoku – so heißt die traditionelle japanische Küche – so einsetzen, dass sie ihre Identität behält und gleichzeitig einen Weg in die Moderne weist?

O

M

O

Ein kleiner Ausflug in die japanische Lebensmittelwelt zeigt, dass die Zutaten eher einfacher Natur sind. Weißer Rundkorn-Reis ist das japanische Hauptnahrungsmittel. Desweiteren wird in Japan viel Gemüse ge-



gessen, entweder saisonal ganz frisch oder als eingelegte Tsukemono (eingelegte Pickles). Dazu gibt es fast immer Fleisch oder Fisch, ab und zu auch mal Lebensmittel auf Sojabasis wie Töfu und Seitan. Japanisches Essen ist grundsätzlich eher mager, auch wenn fettreiche Gerichte wie z. B. Thunfischbauch, der als Sashimi oder Sushi gegessen wird, sehr beliebt sind. Da viele Gerichte roh verzehrt werden und Meeresfrüchte oder Algen enthalten, gilt die traditionelle japanische Küche als gesund und ist zudem äußerst schmackhaft.

Weitere wichtige Zutaten der japanischen Küche sind Dashi, eine würzige Brühe, die als Grundlage für die Miso-Suppe dient (sie wird aus Bonito-Thunfisch oder vegetarisch aus Konbu-Algen und Shiitake-Pilzen hergestellt), sowie Sojasauce, Reiswein, Koch-Sake (Mirin) und Bohnenpaste. Die fünfte Geschmackskomponente Umami (herzhaft) wurde nicht umsonst 1908 von einem Japaner entdeckt und beschrieben. Ikeda Kikunae definierte diese Geschmacksrichtung als würzig, herzhaft oder fleischig. In der japanischen Küche spielen also einerseits die Frische der Zutaten und deren ungewürzter, natürlicher Eigengeschmack eine große Rolle. Andererseits führen Fermentierungsprozesse wie im Fall der Dashi-Brühe und der Sojasauce dazu, dass die Würzigkeit der Zutaten potenziert wird.

Eine asiatische Köchin fasste einmal die wichtigsten Zutaten in einem lautmalerischen Wort zusammen, mit dessen Hilfe man sich die wesentlichen geschmacksgebenden Zutaten der japanischen Küche merken kann: Sa-Shi-Su-Se-So, wobei Sa für Zucker (Sato), Shi für Salz (Shio), Su für Essig (Su), Se für Seu (Soja bzw. Shoyu) und So für Miso steht. Wenn man diese Zutaten richtig miteinander kombiniert und aufeinander abgestimmt, steht einem perfekten Gericht nichts mehr im Wege. So einfach ist das. Darüber hinaus gibt es Saaten, Öle und Pasten zur Verfeinerung. Ob man mit derartigen Hilfsmitteln sich wirklich dem Wesen der japanischen Küche nähert, darf jedoch bezweifelt werden.

Die Küche im QOMO bedient sich da eines deutlich erweiterten und auch einfachen Prinzips: Entscheidend ist die Qualität der Lebensmittel, bei denen man dann durch

die Zubereitung für eine Intensivierung bzw. das Herausheben der Eigenheiten sorgt. Manchmal muss man dem Geschmack allerdings auch ein wenig von seiner Strenge nehmen, um das Gericht edler zu machen. Grundsätzlich sollte jede Speise möglichst einfach, ja fast elementar sein. Nur so gelingt es, den ursprünglichen Geschmack in den Mittelpunkt zu stellen.

Die QOMO-Philosophie des Kochens hat gleichermaßen traditionelle Wurzeln und moderne Ansprüche. Der Grundgedanke ist die Reduktion auf das Wesentliche, was sich auch auf die Form der Präsentation auswirkt. Dahinter steht die Idee, die auch für die klassische Teezeremonie gilt: die Dinge durch sich selbst wirken zu lassen und jede Speise gerade durch ihre Einfachheit zu etwas Besonderem zu machen. Trotz aufwendiger und sorgfältigster Zubereitung erscheint die Speise in ihrer schlichten Natürlichkeit und Schönheit. Was ein Widerspruch zu sein scheint, hat letztlich das Ziel, das Wesen der Dinge bzw. der Lebensmittel zu ehren. Während die französische Haute Cuisine eher zu dekorativen Höhenflügen neigt, ist die japanische Küche gekochte Philosophie und geschmeckte Lebensweisheit.

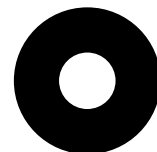




In diesem Zusammenhang kommt der Begriff Kaiseki ins Spiel, der zum ersten Mal im 16. Jahrhundert erwähnt wurde und ein leichtes Mahl bezeichnete, das zur Teezeremonie gereicht wurde. Seither hat sich Kaiseki weiterentwickelt und steht inzwischen für das japanische Äquivalent der Haute Cuisine. Ursprünglich diente diese Mahlzeit als Geste von Omotenashi, was übersetzt so viel heißt wie Gastfreundschaft. In Gesellschaft (kai 会) zu sitzen (seki 席) und gutes Essen zu genießen wird nicht nur in Japan geschätzt. Diese Form von Kaiseki gilt als die teuerste und exquisiteste Art zu speisen. Das QOMO ist zwar mit Sicherheit kein klassisches Kaiseki-Restaurant, aber es bietet zumindest ähnliche Ansätze im Hinblick auf die Gastfreundschaft und die Darreichungsform der Gerichte. Genau genommen bekommt das Wort Fusion hier eine deutlich schönere und tiefere Bedeutung.

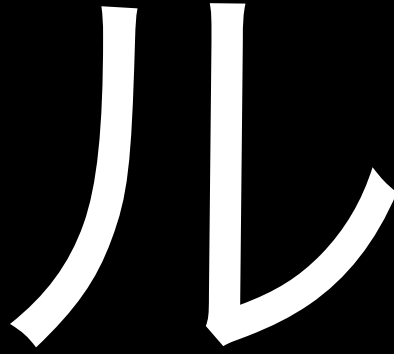
Sicher ist: Ein echter Japan-Kenner würde eine derartige Nähe eines Besuchs im QOMO zu einem Kaiseki-Menü erst einmal nicht sehen wollen. Trotzdem sei der durchaus gewagte Vergleich erlaubt – gerade, was Äs-

thetik, Perfektion und Stil angeht. Schließlich passiert an einem Ort mit einer derart exponierten Lage etwas mit den Gästen. Sie genießen die Gemeinsamkeit, sie lernen, das Essen und die gebotene Leistung der Küche wertzuschätzen. Jeder Gast bekommt Einblick in das Wesen des Essens. Jedes Stück Fisch oder Fleisch, jedes Gemüse, jedes Gewürz und jede Sauce ist gekochte und geschmeckte Philosophie: Teilen mit anderen, eine Idee verinnerlichen und diese dann auch noch mitnehmen. Das am Ende ist die eigentliche Weisheit des Essens.



APERITIF





C L A U S

Ja, der Aperitif. In der französischen Kultur ist er fast so wichtig wie das eigentliche Essen. Man kommt zusammen, nimmt ein paar mehr oder weniger kräftige Drinks, isst kleine Snacks und vor allem: man redet. Über Gott und die Welt. Es wird gelacht, gestikuliert und diskutiert. Und durchaus auch gestritten. Wenn man sich nicht einig ist, dann sorgt spätestens der nächste Aperitif für Gesprächsstoff.

Diese kulturelle Institution ist eine zutiefst europäische Erfindung, die eigentlich so gar nicht in den asiatischen Kulturraum passen will. Oder vielleicht doch? Oberflächlich betrachtet, verläuft ein Essen in Japan in umgekehrter Reihenfolge – erst leise, dann immer lauter und fröhlicher. Dabei liegen die Ursprünge der Gemeinsamkeit in einer Schale edlen Tees. Jeder sieht das klischeehafte Bild vor sich, wie jemand, auf Knien sitzend der Dinge harret, während ein Teemeister mit feierlichen Bewegungen grünes Matcha-Teepulver in einer irdenen Schale mit einem Bambusbesen verrührt. Kontemplatives Miteinander, bei dem man in der Stille bewusst den Alltag

L I E B S C H E R

hinter sich lässt und sich auf die Einfachheit und das Wesentliche konzentriert. Es geht um die Gemeinschaft, um den besonderen Moment des Zusammenseins, der in dieser Form nie wiederkommen wird. Der Japaner bezeichnet diesen göttlichen Augenblick als Ichi-go ichi-e.

Die Teezeremonie gibt den Menschen vor, wie die Dinge zu sein haben. Durch immer dieselben Handgriffe werden wiederkehrende Abläufe so lange eingeprägt, bis man mit ihnen eine Perfektion erreicht. Dies kann unter Umständen Jahre dauern. Man beschränkt sich auf das Wesentliche, auf die Qualität und die Optik. Überträgt man dieses Prinzip z.B. auf die europäische Aperitifkultur, führt dies zwingend zu einer Erweiterung der Wertschätzung für bestimmte Abläufe und das damit verbundene Miteinander. Man feiert die Schönheit der Dinge, gibt ihnen in ihrer Ästhetik jene Aufmerksamkeit, die sie verdienen. So wie den Cocktails auf den folgenden Seiten: Neukreationen und Klassiker gleichermaßen, die ihren japanischen Einfluss nicht verleugnen können – und auch nicht wollen.

SHISO MOJI

In der Zubereitung gleicht dieser Drink zwar einem klassischen Mojito, geschmacklich und optisch ist der Shiso Moji aber ein einzigartiger Drink. Zum Säurespiel aus Limettensaft mit zweierlei Zuckersorten gesellt sich wie beim kubanischen Mojito eine kräftige Portion Rum. Diesem werden in der asiatischen Interpretation allerdings keine erfrischenden Minz-, sondern würzige grüne Shisoblätter beigegeben, deren grasige, anisartige Süße sich harmonisch an die würzige Note des weißen venezuelanischen Rum anschmiegt. Als optisches und geschmackliches Highlight wird der Shiso Moji mit einer hausgemachten Hibiskusessenz gefloatet, die dem Drink eine zusätzliche florale Säure verleiht.

10 Blätter grüne Shiso-Kresse

1 – 2 Barlöffel Rohrzucker

50 ml Pampero Blanco-Rum

40 ml Limettensaft

10 ml Läuterzucker

30 ml Thomas Henry Soda

5 ml Hibiskus-Essenz (Rezept Seite 173)

1 großes Shiso-Blatt

Hibiskusblüte, getrocknet

1 Limettenzeste

1 Blatt Kaffirlimette

1 Holzspieß

ZUBEREITUNG Das Glas wird von innen mit den Blättern der Shiso-Kresse ausgerieben, sodass sich die Poren der Kresse öffnen und das Aroma schon ein wenig an das Glas abgegeben wird. Die Blätter werden nun am Boden des Glases mit etwas Rohrzucker vorsichtig angestößelt. Aber nicht zu fest, schließlich sollen die Blätter ihre Struktur behalten und nicht in kleine Teile zerfetzt werden, die den Strohhalm verstopfen könnten. Nun wird etwas Crushed Ice sowie der Rum mit dem Limettensaft und dem Läuterzucker dazugegeben. Alles wird behutsam, aber dennoch mit Nachdruck für einige Sekunden mit Auf- und Abwärtsbewegungen verrührt. Anschließend wird das Glas komplett mit Crushed Ice gefüllt und mit Sodawasser aufgegossen und nochmals – allerdings sehr behutsam – verrührt, sodass die Kohlensäure erhalten bleibt. Das geschmackliche und optische Highlight kommt zum Schluss dazu: Einige Tropfen der hausgemachten Hibiskus-Essenz werden vorsichtig in das Crushed Ice geträpfelt und setzen damit ihren farblichen wie geschmacklichen Akzent.

GARNITUR Die geschmacksgebenden Zutaten des Drinks dienen hier auch der Dekoration. Ein großes Shiso-Blatt, etwas getrocknete Hibiskusblüte und eine Limettenzeste greifen die Aromen des Drinks optisch auf. Zusätzlich verströmt das Blatt einer Kaffirlimette ergänzende Frische am Glasrand.



CHA CHA SAKE

Dieser trockene und erfrischende Drink vereint verschiedenste japanische und europäische Aromen in einem Glas – oder besser gesagt, in einer Karaffe. Besonders ausdrucksvoller Sake der Qualitätsstufe Junmai wird hier mit etwas kaltem Sencha, der populärsten japanischen Teesorte, sowie Holunderblütenlikör kombiniert. Abgerundet wird das Ganze durch etwas Läuterzucker und einen Spritzer Limettensaft.

30 ml Gekkeikan Kome to Mizu
(Junmai Sake)

20 ml Sencha (Grüner Tee)

20 ml Holunderblütenlikör

10 ml Läuterzucker

5 ml Limettensaft, frisch gepresst

50 ml Champagner

ZUBEREITUNG Alle Zutaten werden auf Eiswürfeln kaltgerührt und anschließend in eine Sake-Karaffe abgeseiht. Die Sake-Karaffe liegt allerdings nicht wie bei Sake häufig üblich in heißem Wasser, sondern auf etwas Crushed-Ice. So wird der Drink von außen gekühlt und eine Verwässerung durch Schmelzwasser von Eiswürfeln im Drink verhindert. Mit Champagner aufgegossen, behält der Drink besonders lange seine Frische und Spritzigkeit.

GARNITUR Es ist eigentlich mehr als eine Garnitur: Zwei Gurkenstücke in der Karaffe geben nach und nach ihr Aroma an den Cha Cha Sake ab und sorgen mit der Zeit für mehr Tiefe im Drink. Dieser Cocktail darf also durchaus langsam genossen werden!



BERRY & BASIL

50 ml Tanqueray Gin
10 ml Chambord Royal
30 ml frisch gepresster Zitronensaft
10 ml Läuterzucker 3:2
1 Barlöffel Erdbeermarmelade
10 Blätter Basilikum (mit Stiel)
1 Prise Sancho-Pfeffer

1 Basilikumspitze
1 Zitronenzeste
1 Brombeere, gold lackiert
Johannisbeeren, gold lackiert
1 Holzspieß

ZUBEREITUNG Der wohl berühmteste Cocktail unserer Epoche – der Gin Basil Smash des Hamburger Barkeepers Jörg Meyer – wird im QOMO nicht nur klassisch serviert, sondern auch fruchtig und leicht japanisch interpretiert. Wie beim Hamburger Original bildet Gin die Basis, allerdings abgerundet durch etwas französischen Likör von der schwarzen Waldhimbeere. Für ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Säure und Süße sorgen frisch gepresster Zitronensaft und Läuterzucker. Die im Drink maßgeblichen Aromen entstehen durch Erdbeeren, die zur besseren Haltbarkeit zu Marmelade eingekocht wurden, durch Basilikum und eine Prise japanischen Sancho-Pfeffer – in Deutschland auch als Zitronen-Berg-Pfeffer bekannt.

Zuerst werden die festen Zutaten, also Basilikum, Erdbeermarmelade und Pfeffer, in einen Shaker gegeben und mit einem Stößel kräftig angestoßen. Dann kommen die flüssigen Zutaten in den Shaker und werden mit viel Eis kräftig circa zehn Sekunden geshaked. Anschließend wird alles doppelt – also durch Bar- und Feinsieb – in einen vorgekühlten Tumbler auf eine große Eiskugel abgeseiht. So behält der Drink sein kompaktes Aromenspiel aus Kräutern, Früchten und Gewürzen.

GARNITUR Eine Basilikumspitze, eine Zitronenzeste sowie rote Früchte (Tipp: eine Lackierung mit essbarem Goldlack lässt Brombeeren und Johannisbeeren in einem ganz besonderen Glanz erstrahlen) bereiten uns schon optisch auf die Aromen vor, die im Drink eingebunden sind. Eine Prise Sancho-Pfeffer kitzelt zusätzlich zum Basilikum auch in der Nase.

BABY- SPINATSALAT

MIT YUZU-DRESSING

Zubereitungszeit: 30 Minuten



Garzeit: max. 2 Minuten



Personen: 4

Zutaten für den Salat

12 Garnelen, gegart
500 g Babyspinat
1 rote Bete, gegart
120 ml Yuzu-Dressing (siehe unten)
Salz

Zutaten für das Yuzu-Dressing

2 EL Yuzusaft
50 ml Weißweinessig
1 EL Zucker
50 ml Olivenöl
1 EL Trüffelöl
1 Prise Salz

Japanisches Essen folgt grundsätzlich dem Prinzip, dass es leicht, sauber, zart und sorgfältig zubereitet sein muss. Wie diese offene Blüte aus einem Salat mit Garnelen, der die Erde und das Meer miteinander verbindet.

Zunächst die vorgegarten Garnelen waschen und schälen. Dafür die Garnele in eine Hand nehmen und den Kopf und die Beine entfernen. Danach den Panzer am Bauch aufbrechen und rundherum abziehen. Mit einer Messerspitze die Garnelen leicht einschneiden, den Darm anheben und herausziehen. Zum Schluss die Garnelen unter fließendem Wasser abwaschen, trockentupfen und zur Seite stellen.

Den Babyspinat wie einen Salat waschen, grobe Stiele entfernen und sorgfältig mit Küchenpapier trockentupfen. Die rote Bete schälen und in hauchdünne Scheiben aufschneiden, salzen und 30 Minuten ziehen lassen. Überschüssiges Wasser mit Küchenpapier abtupfen. In der Zwischenzeit alle Zutaten für das Yuzu-Dressing mixen und zur Seite stellen. Zum Schluss die vorbereiteten Garnelen für 1–2 Minuten in eine mittelhheiße Pfanne geben und garen. Zum Anrichten den Spinat in die Mitte des Tellers geben und mit dem Yuzu-Dressing übergießen. Die dünnen Rote-Bete-Scheiben und die Garnelen auf dem Teller zu einem Blumenbild legen.



SCHNEE- KRABBEN- SALAT

MIT WASABI-CREME

Zubereitungszeit: 15 Minuten



Garzeit: 30 Minuten



Personen: 4

Kochen ist Schneiden – dies gehört zu den wesentlichen Prinzipien der guten japanischen Küche. Daher ist es sehr wichtig, dass bei der Vorbereitung der Zutaten sorgfältig gearbeitet wird. Selbst bei kleinen Schnitten kommt es auf eine saubere Messerführung an, schließlich haben die Schnitte direkte Auswirkungen auf den Geschmack. Auch die Konsistenz – weich oder hart, saftig oder trocken – hängt vom richtigen Schnitt ab. Und da das Essen mit Stäbchen eingenommen wird, muss alles richtig portioniert sein.

Zutaten für den Salat

1 rote Zwiebel
60 g Mango-Fruchtfleisch
1 Avocado
200 g gemischter Blattsalat
Rotwein-Vinaigrette (siehe unten)
300 – 400 g Fleisch von der Schneekrabbe
(alternativ Garnelen oder
Grönlandkrabben)
Wasabi-Creme (siehe unten)

Für den Salat die rote Zwiebel in dünne Ringe schneiden und in Eiswasser legen. Mango und Avocado schälen, das Fruchtfleisch in 1 cm große Würfel schneiden. Die Salatmischung zusammen mit der Rotwein-Vinaigrette vermischen und mit Salz abschmecken. Danach die Mango- und Avocado-Würfel auf dem Salat verteilen und ganz zum Schluss die Schneekrabben-Stücke zugeben.

Zutaten für die Rotwein-Vinaigrette

3 EL Rotweinessig
2 TL Zucker
60 ml Olivenöl

Zutaten für die Wasabi-Creme

100 g Mayonnaise
1 EL Sojasauce
1 EL Zucker
1 EL Reisessig
3 EL Wasabipaste

Für das Dressing die Sojasauce, den Reisessig, den Zucker und die Wasabipaste vermischen und zusammen in die Mayonnaise einrühren. Danach das Dressing auf dem Teller verteilen.

