

Minimalismus statt Masse

KULINARISCHES In der japanischen Küche ist Fisch allgegenwärtig / Schlürfen und Schmatzen gehört dazu

Von
Andreas Petzold

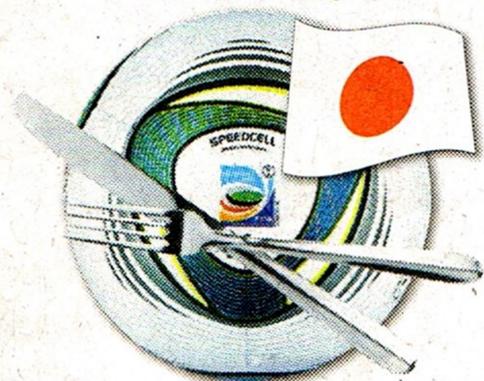
WIESBADEN. Anlässlich der Spiele der deutschen Fußball-Frauennationalmannschaft stellt Kochexperte Andreas Petzold die Länder der Gegnerinnen kulinarisch vor. Der Rektor der Abendrealschule betreibt mit seiner Frau Kerstin in der Niederwaldstraße die „Esswerkstatt“, wo regelmäßig kreativ gekocht wird. Heute Abend treffen unsere Damen um 20.45 Uhr im Viertelfinale auf Japan – folglich kommt etwas Japanisches auf den Tisch:

Bonito zum Frühstück

In kaum einem anderen Land der Erde ist die Verbindung von Mensch und Meer so kompakt und intensiv, wie in Japan. Schaut man sich Satellitenbilder an, so erkennt man deutlich, dass Japan als Inselkette zu zwei Dritteln von einer Gebirgskette durchzogen ist, was zur Folge hat, dass ein Großteil der japanischen Bevölkerung von jeher küstennah siedelte und damit die Grundnahrungsmittel zu großen Teilen aus Fisch bestehen. Ob zum Frühstück Bonito-Sushi oder Bonito-Chips (gehobelte Fischflocken) so zwischendurch – Fisch ist in der japanischen Gesellschaft und Küche allgegenwärtig, und zwar nicht nur durch die extremen Besonderheiten wie Shirauo, kleine schwarze Fische, die man lebend isst und das Kribbeln im Magen genießt oder Fugu (Kugelfisch), dessen Gift von Leber und Eierstöcken so manchem Feinschmecker bereits das Leben gekostet hat. Neben diesen extremen Besonderheiten findet man parallel zu vielerlei Fischarten auch Krabben, Krebse, Tintenfische sowie Variationen von Algen, die den kulinarischen Alltag ausmachen.

Schaut man sich genauer um, so spielt das Essen in Japan eine herausragende Rolle. Im Vordergrund stehen die rohe Reinheit und Authentizität des Geschmacks und die Ästhetik von Formen und Farben. Dabei spielt der Minimalismus eine besondere Rolle, viel verschiedenes Kleines statt viel von einer Sache. Essen wird in diesem Zusammenhang oft als das kleinste gemeinsame Vielfache bezeichnet, bei dem in ostentativer Ruhe das „udon“ oder „soba“ – das Schlürfen oder Schmatzen von Nudelvariationen in Brühe – als Huldigung an den Koch und an das Produkt verstanden werden will. Isst man dabei noch mit den Augen, so erscheint einem die japanische Küche wie eine „Essenz essbarer Kunst“, in der die Regeln der Farben- und der Symmetrielehre der Kalligrafie oder des Ikebana, „in das Allerheiligste des Essens“ eingreifen.

So isst die Gegnerin



Auch hier spielen, wie in anderen Ländern, die regionalspezifischen Produkte eine besondere Rolle, die man – ob seiner spärlichen japanischen Kenntnisse – gern an den Gestellen mit so realen Nachbildungen von Speisen erkennen kann, die sich fast immer vor dem Restaurant oder der öffentlichen Garküche befinden. Und sie sind so authentisch, dass man getrost der Bedienung zeigen kann, was man möchte. Dabei erkennt man schnell bei einer Tasse grünem Tee, dass die



Gebratenen und marinierten Lachs serviert Andreas Petzold zum Fußballspiel Deutschland gegen Japan am Samstagabend. Foto: privat

japanische Küche nicht nur aus Sushi und Sashimi besteht, sondern dass die Japaner auch zwischen Hausmannskost (katei ryōuri) und Haute Cuisine (ichiryu ryōuri) unterscheiden, in der viel Gemüse, Reis und Fisch sowie dashi (Gemüsebrühen aus Fisch, Pilzen und Kräutern), shoyu (dünne Sojasoße), mirin (Kochsake) und miso (Bohnenpaste) Verwendung findet. Zu

Hause wird oft gegrillter Fisch gegessen – auch zum Frühstück – weshalb ein typischer kleiner Gaskocher in der Mitte ein kleines Fach zum Grillen hat.

Ob der Tatsache, dass Thunfisch leider zu den Fischarten zählt, die nicht nur in Japan wegen ihrer „Überfischung stark zurückgehen“ (WWF), entscheide ich mich hier für ein Stück Wild- oder Biolachs.

Japanische Lachsvariation

- ca. 500 Gramm Wildlachs oder Biolachs in bester Qualität in zwei Stücken à 250 Gramm
- Sesamöl
- Sojasauce
- Sake
- Reissessig
- frischer Ingwer
- klein geschnittene Chilischote
- Koriander
- Meersalz und frischer Pfeffer
- Wasabi
- Limette
- marinierte Algen (beim Fischhändler oder in gut sortierten Asialäden)

250-Gramm-Stück Lachs in sehr heißer Pfanne ohne Fett von beiden Sei-

ten zirka 30 Sekunden anbraten und beiseitestellen. Restliches Stück in hauchdünne Streifen schneiden und mit Koriander und Limettensaft für wenige Minuten marinieren. Marinierte Algen nach Bedarf wässern und mit einigen Spritzern Sesamöl, etwas Limettensaft, Sake, Reissessig, Ingwer, Chili und Wasabi sowie Pfeffer und Salz würzen. Gebratenes Lachsfilet in mundgerechte Stücke schneiden, mit etwas Sojasoße marinieren und kunstvoll anrichten. Hauchdünne Lachsstücke fächerförmig danebenlegen. In der Mitte den Algensalat drapieren. Mit eingelegten Ingwerstückchen, Wasabi und Korianderblättchen optisch ergänzen. Sojasoße und Wasabi separat in kleinen Schälchen reichen.

WK 06.07.11