



Mit Lachsrogen angerichtet, mutiert die Suppe aus dem Süden des Landes zum *Hiyashi-jiru Hokkaido Style*. (8/2014)

HIYASHI-JIRU

Eisgekühlte Miso-Sesam-Suppe mit Reis, Gurke und Aubergine

Die Küche von Japans nördlichster Insel Hokkaido, die einen Großteil des Jahres unter Schnee und Eis liegt, ist naturgemäß nicht sehr reich an sommerlichen Rezepten – was hier gekocht wird, muss Magen, Glieder, Herz und Seele wärmen. Dabei ist der Sommer in Hokkaido zwar nicht sehr lang, dafür aber sehr feierlich, tut die Natur doch alles, die kurze Zeit optimal für ihr Reproduktionsgeschäft zu nutzen, sprich sie sprießt und blüht, was das Zeug hält.

Das hier vorgestellte Rezept passt zwar gut in den Sommer, denn es ist leicht, erfrischend und fröhlich. Es stammt allerdings ursprünglich nicht aus Hokkaido, sondern im Gegenteil aus der Gegend von Miyazaki an der Ostküste von Japans südlicher Insel Kyushu, wo es vor allem zum Frühstück gerne aufgetischt wird. Erstmals gegessen habe ich Hiyashi-jiru in einem Lokal namens *En*, das im Untergeschoss eines Warenhauses beim Bahnhof Shinagawa in Tokio betrieben wird und insgesamt eine sehr freundliche Küche pflegt. Die Suppe kam hier ganz vegetarisch daher, in Gedanken aber habe ich ein paar der für Hokkaido so typischen Lachsrogen auf die weißlich-grünliche Oberfläche gesetzt und mir gedacht, dass die Suppe



Honig für die Seele | «Gewöhnlich sind es Bienen, die über den Lavendel fliegen, sich an dem von Pollen eingestäubten Nektar laben, ihn in ihre Stöcke tragen, wo er in jenen Honig verwandelt wird, den der Mensch dann für seine Zwecke raubt. In Nakafurano aber fliegen die Touristen über die Lavendelfelder, beflügelt von Lautsprechermusik. Und also fragt man sich...»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 20. Juli 2014.



Im En in Tokio wird Hiyashi-jiru eiskalt und gänzlich vegetarisch serviert. Die rohe Aubergine in der Suppe war eine Entdeckung für meinen Gaumen. (8/2014)



Eine vegetarische Version von Hiyashi-jiru. Hat man frisches Perilla zur Hand, sollte man statt der Algenstreifen dieses herrlich würzige Blatt verwenden.



Bei den Toppings sind der Fantasie kaum Grenzen gesetzt. Hier habe ich Hiyashi-jiru mit ein paar Schwänzen von Flusskrebse bekrönt. (Zürich, 8/2014)



Das Rezept ist einfach und flexibel. Je nachdem, ob man das Gericht als Haupt- oder Vorspeise servieren will, kann man das Verhältnis von Suppe und Reis verändern. Wer es etwas sämiger mag, erhöht den Anteil an Sesampaste, Säure kommt durch Essig dazu, Süsse durch Mirin, Schärfe durch Chiliöl, Röstaromen durch Sesamöl... (8/2014)

FÜR 2 PERSONEN

- 100 g Mittelkornreis, japanischer Sushi-Reis
- 300 ml Wasser
- Etwas Salz für den Reis
- 200 ml kalte Dashibrühe
- 3 EL helles Miso, Shiro Miso
- 1 EL Sesampaste
- ⅓ TL Salz für die Sauce
- 1 EL Reissessig
- 1 TL Mirin
- 70 g Aubergine, mit Schale, in 3 mm dicken Scheiben von der Größe einer Briefmarke
- 100 g Gurke, mit Schale, halbiert, in 3 mm dicken Scheiben von der Größe einer Briefmarke
- 40 g rote Zwiebel, in feinen Streifen
- 4 EL Lachsroggen
- 1 EL Nori-Alge in 5 mm breiten und 50 mm langen Streifen, alternativ Streifen von Perilla
- 1 TL gerösteter Sesam
- 1 TL Sesamöl
- Etwas Shichimi zum Nachwürzen

so ein perfektes Sommer-Gericht für die nördlichste Insel Japans abgeben würde. Und wenn ich sie heute zubereite und essen, dann kommen mir fast automatisch die märchenhaften Agrarlandschaften des Patchwork no Michi zwischen Furano und Biei in den Sinn.

Zubereitung (Koch-, Kühl- und Ziehzeit 90 Minuten)

- 1 | Reis waschen, mit 300 ml Wasser und einer Prise Salz kalt aufsetzen, zum Kochen bringen. Sobald das Wasser brodelt, Reis so umrühren, dass keine Körner mehr am Boden festsitzen. Hitze auf ein Minimum reduzieren und Deckel aufsetzen. Nach 5 Minuten Topf vom Herd nehmen und zugedeckt auf Raumtemperatur abkühlen lassen, dann wenigstens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.
- 2 | Dashibrühe, Miso, Sesampaste, Salz, Reissessig und Mirin zu einer Sauce verrühren und 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen.
- 3 | Reis auf zwei größere Schüsseln verteilen und die kalte Dashi-Miso-Sesam-Suppe darüber gießen. *Man kann auch diese Schüsseln vor dem Servieren in den Kühlschrank oder kurz in den Tiefkühler stellen.*
- 4 | Aubergine, Gurke und Zwiebel auf die Suppe setzen, Lachsroggen in die Mitte geben. Algenstreifen oder Perilla und Sesam darüber streuen, mit Sesamöl beträufeln. Bei Tisch mit Shichimi nachwürzen.



Das En liegt in einem Warenhaus beim Bahnhof Shinagawa in Tokio. (8/2014)