



Das Nudelgericht aus Saint John, hier serviert mit einem halben Ei, hat ein klares und subtil würziges Aroma.

JENNYSOBA

Buchweizennudeln mit Dulse, an einem gekühlten Shiitakedressing

Er wirkte wie aus einer anderen Welt, der kleine, altrosa angemalte Imbisswagen neben der Auffahrt zu Harbour Bridge in Saint John. Und die junge Frau, die in einer schwarzen Kochweste hinter der Theke stand, sah aus als sei sie die Tochter einer Meerjungfrau und eines Piraten: leuchtend kupferrote Haare, hellgrüne Augen und so viele Sommersprossen, dass ihre Haut wirkte wie von feinsten Schuppen besetzt. «Everything Dulse – Everything Jenny» stand groß auf einem Schild, und darunter: «Wir arbeiten hier nur mit Algen, die wir selbst aus dem Wasser gezogen haben».

Tatsächlich gab es auf der kleinen Menükarte keine einzige Speise, die nicht mit Dulse zubereitet war, einem Lappentag aus der Gattung Palmaria, der vor der Küste von New Brunswick wächst und auf den Märkten meist in getrockneter Form angeboten wird. Dulse kommt in den verschiedensten Formen und Farben vor. Aus einem tellerförmigen Ansatz, mit dem sich die Alge am Untergrund festhält, wachsen längliche Bänder oder Lappen von ledriger Textur, fünf bis dreißig Zentimeter hoch, oft violett, braunrot oder purpurfarben. Dulse gedeiht in der sogenannten intertidalen Zone, also da, wo



Wahre Ziele | «Wenig später, mitten in der Industriezone, stand ich plötzlich einer jungen Hirschkuh gegenüber, die mich mit ihren dunklen Augen ansah als habe sie mich erwartet. Nach einer langen Minute sprang sie mit einem kurzen, trockenen Schnauben ins Gebüsch davon. Ich überquerte eine Schlucht, in der Massen schwarzen Wassers schäumend...»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 24. September 2016.



Die Metzgerei auf dem City Market in Saint John verkauft auch Dulse. (9/2016)

FÜR 6 PERSONEN

- 40 g Shiitake-Pilze, getrocknet
- 800 ml kochendes Wasser
- 40 g Ingwer, geputzt, in Rädchen, leicht angequetscht
- 3 TL Mirin
- 3 EL Sojasauce
- 2 TL Fischsauce
- 50 ml Weißwein
- 1 St. Zitronenschale
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Mirin für die Pilze
- 2 TL Fischsauce für die Pilze
- 2 EL Schnittlauch, in Röllchen
- 8 g getrocknete Dulse (eine gute Hand voll)
- 250 g Soba, japanische Buchweizennudeln
- 2 TL Zitronenzeste



Ebbe und Flut sich abwechseln. Meist sitzt die Pflanze auf Steinen, gelegentlich auch auf anderen Algen. Dulse wächst von Portugal bis hinauf nach Island, ebenso vor den Küsten Alaskas, Kanadas, Russlands, Japans und Koreas.

Frische Algen können wie Salat oder Spinat verwendet werden. Getrocknete Algen kann man kurz einweichen, abspülen und fein geschnitten für Suppen, Omeletts oder Saucen verwenden. Dulse ist schnell gar und wird deshalb meist gegen Ende der Kochzeit erst beigegeben.

Auf Jennys Menu gab es einen Salat aus Roter Bete und Dulse, eine Dulse-Quiche und Dulse-Chowder, einen Kartoffelaufwurf mit Dulse und sogar ein Caramel-Eis mit geräucherter Dulse. Mir haben die japanischen Buchweizennudeln mit dem schönen Namen *Jennysoba* am besten gefallen. Die Soba werden kalt mit einer subtilen, aus Shiitakepilzen und Ingwer gekochten Brühe serviert. Jenny hat mir ihr Rezept freundlicherweise zur Verfügung gestellt.

Zubereitung (Einweichzeit 60 Minuten, Kochzeit 25 Minuten, Abkühlzeit 2 Stunden)

- 1 | Die Shiitake in eine hitzefeste Schüssel geben und mit 800 ml kochendem Wasser übergießen. So mit einem Teller beschweren, dass die Pilze ganz unter Wasser sind. 1 Stunde ziehen lassen.
- 2 | Pilze mit Einweichwasser in eine Pfanne geben, Ingwer dazu, aufkochen lassen, zudecken, Hitze reduzieren, 15 Minuten zugedeckt köcheln lassen.
- 3 | Durch ein Sieb geben, Flüssigkeit auffangen, es sollten noch etwa 500 ml übrig sein. Ingwer entsorgen. Pilze abkühlen lassen.
- 4 | Sud in saubere Pfanne geben, Mirin, Sojasauce, Fischsauce, Weißwein und Zitronenschale dazu. Aufkochen und 5 Minuten lebhaft köcheln lassen. Vom Feuer ziehen, Knoblauch hineinpressen. Auf Raumtemperatur abkühlen lassen, nochmals durch ein dünnmaschiges Sieb geben, Knoblauch und Zitronenschale entfernen, Sud 1–2 Stunden kühl stellen.
- 5 | Stiele von den Pilzen entfernen, Hüte in feine Scheiben schneiden, mit Zitronensaft, Mirin, Fischsauce und Schnittlauch vermischen, ziehen lassen.
- 6 | Dulse mit ausreichend Wasser kalt aufsetzen, zum Kochen bringen, 5 Minuten köcheln lassen, abgießen. Algen abkühlen lassen und in feine Streifen schneiden.
- 7 | Soba gemäß Packung kochen (sie sollten al dente sein), abgießen, unter fließendem Wasser kalt abschrecken, abtropfen lassen.
- 8 | Nudeln auf vier Schüsseln verteilen. Pilze und Zitronenzeste darüber drapieren, den gekühlten Sud angießen.

Jenny serviert die Nudeln wahlweise auch mit einem hartgekochten Ei, mit geräuchertem Tofu, Lachs, Jakobsmuscheln oder Seeigel-Rogen. Man kann auch fein geschnittene Nori-Blätter darüber streuen, mit einer Cherry-Tomate einen farblichen Akzentsetzen, Lauch- oder Zwiebelrädchen darüber streuen...