



BIG IN JAPAN

Japanische Küche liegt weltweit im Trend. Und sie hat wesentlich mehr zu bieten als bloß Sushi, Tempura und Miso-Suppe. Drei Spitzenköche verraten Rezeptideen, die zeigen, wie finessenreich die japanische Kulinarik ist.

FOTOS KONRAD LIMBECK **KONZEPT&PRODUKTION** FLORENCE WIBOWO

FOOD-STYLIST BENNI WILLKE

TABLEWARE PETRALINDENBAUER.AT, NIPPON-YA.AT



KAMOJIRU SOBA

Rezept von Hiroshi Sakai, Restaurant »Sakai«, Wien, Österreich (für 2 Personen)

ZUTATEN FÜR DIE ENTENBRUST

250 g Entenbrust
Öl zum Braten

ZUBEREITUNG

- Entenbrust im Ganzen mit etwas Öl in der Pfanne zuerst auf der Hautseite scharf anbraten, bis sie Farbe bekommt.
- Danach aufrichten und von unten 5 Löcher hineinbohren, eine Stunde aufgerichtet hängen lassen, bis das Blut abgeronnen ist.

ZUTATEN FÜR DIE SOBA-BRÜHE

100 ml Koikuchi-Sojasauce
20 ml Mirin (Reiswein)
15 g Zucker

ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten in einem Topf aufkochen lassen und eine Woche im Kühlschrank stehen lassen.

ZUTATEN FÜR DIE DASHI

800 ml Wasser
20 cm Kombu-Blatt (Seetang)
100 g Bonito-Flocken (getrocknete Fischflocken)
50 ml Soba-Brühe

ZUBEREITUNG

- Das Kombu-Blatt im Wasser einlegen und einen Tag im Kühlschrank ziehen lassen.
- Das Kombu-Blatt rausnehmen und die Flüssigkeit mit 50 g Bonito-Flocken aufkochen, die Bonito-Flocken danach abseihen.
- Die Soba-Brühe gemeinsam mit den weiteren 50 g Bonito-Flocken dazugeben, erneut aufkochen und danach wieder die Bonito-Flocken abseihen.

ZUTATEN FÜR DIE SOBA-NUDELN

2 Bündel Soba
Lauch, Schnittlauch (dünn geschnitten)
Chilischnüre

ZUBEREITUNG

- Die Soba-Bündel bissfest kochen, mit kaltem Wasser abspülen, danach wieder mit heißem Wasser waschen und auf einen flachen Teller legen.
- Die dünnen Lauch-, Schnittlauch- und Chilischnüre frittieren und auf die Soba verteilen.

ZUTATEN FÜR DIE SUPPE

50 g Shimeji-Pilze
50 g Enoki-Pilze
50 g Shiitake-Pilze
1 Stängel Jungzwiebel
Öl zum Braten

ZUBEREITUNG

- Die Dashi aufwärmen. Die Pilze schneiden und in der Brühe kochen, bis sie weich sind.
- Jungzwiebel in 10 cm lange Stücke schneiden, in der Pfanne mit etwas Öl anrösten. Mit Küchenrolle das Öl abtupfen und auch in die Suppe geben.

ZUTATEN ZUM ANRICHTEN

Bergpfeffer, nach Belieben
2 Tramezzini-Toastscheiben

ANRICHTEN

- Die Brühe mitsamt den Pilzen und den Jungzwiebelstücken auf zwei Schalen aufteilen und Bergpfeffer dazugeben.
- Die Entenbrust in Filets schneiden und kurz anbraten. Die Toastscheiben in der Pfanne mit etwas Öl anrösten, mit Küchenrolle abtupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Entenfilets auf die Toaststücke legen und auf einem Teller anrichten.
- Die Nudeln und die Entenfilets gemeinsam mit dem Toast je nach Belieben nehmen, in die Brühe tunken und genießen.

FALSTAFF-WEINEMPFEHLUNG

2015 Silvaner Spätlese Trocken Escherndorfer Lump, Horst Sauer, Franken, Deutschland
Harmonischer Gaumen, Balance zwischen Kraft, Struktur und Frische, betörende Würze. Lebendig und saftig hält der Wein lange nach.
www.wagners-weinshop.com, € 16,90

HIROSHI SAKAI

In Sapporo absolvierte Hiroshi Sakai seine Ausbildung zum Sushi-Meister. Dort lernte er beim gemeinsamen Japanologie-Studium auch seine spätere Frau Angela kennen, der er nach Österreich folgte. Wiener Feinschmecker sind Angela Sakai dafür zu Dank verpflichtet, denn der Spitzenkoch bereichert seitdem die kulinarische Szene der Stadt mit seinen modernen Kreationen. Fünfzehn Jahre stand Sakai am Herd des schicken »Unkai« im Wiener Grand Hotel, davon die letzten zehn Jahre als Küchenchef. Weil er »den Österreichern die japanische Küche näherbringen wollte«, wie er sagt, eröffnete der damals 56-Jährige im Jahr 2013 schließlich sein eigenes Lokal, das »Sakai« in Wien. Seine Frau Angela leitet dort den Service.





SCHWARZER KABELJAU IN MISO-MARINADE, TOMATEN-CHUTNEY UND OKAKI-SPARGEL

Rezept von Takumi Murase, Restaurant »Megu«, Gstaad, Schweiz (für 4 Personen)

ZUTATEN FÜR DEN MARINIERTEN SCHWARZEN KABELJAU

4 Filets vom schwarzen Kabeljau, zu je 140 g
150 ml Sake
100 ml Mirin (Reiswein)
100 ml Sojasauce
200 g Saikyo weißes Miso
1 Zitronenscheibe

ZUBEREITUNG

- Sake und Mirin zusammen aufkochen, für etwa 30 Minuten köcheln lassen.
- Alle restlichen Zutaten, außer den Fisch, hinzufügen und vermischen, danach abkühlen lassen.
- Den Fisch für 24 Stunden darin einlegen, danach unter kaltem Wasser abwaschen und trocken tupfen.

ZUTATEN FÜR DIE MISO-SAUCE

150 g Saikyo weißes Miso
100 ml Mirin
Yuzu-Zesten (oder Zitronenzesten)

ZUBEREITUNG

- Mirin erhitzen, um den Alkohol abzukochen.
- Die restlichen Zutaten hinzufügen und vermengen, beiseitestellen.

ZUTATEN FÜR DAS TOMATEN-CHUTNEY

250 g Tomaten
1/2 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
75 ml Reissig
50 g Zucker
1 EL Olivenöl

ZUBEREITUNG

- Tomaten in kleine Würfel und die Zwiebel in Brunoise schneiden. Knoblauch fein reiben.
- Olivenöl im Topf erhitzen und Tomaten, Zwiebel und Knoblauch dazugeben. Für drei Minuten dünsten.
- Danach mit Essig ablöschen und den Zucker dazugeben. Das Chutney um die Hälfte einreduzieren, immer wieder umrühren.

ZUTATEN FÜR DEN OKAKI-SPARGEL

4 Spargelstangen
100 ml Wasser
80 g Tempura-Mehl
100 g Kakinotane-Reiscracker, zerstoßen

ZUBEREITUNG

- Mehl und Wasser zu einer Panade verrühren.
- Den Spargel putzen und in die Panade tunken.
- Anschließend den Spargel mit den Reiscracker-Bröseln ummanteln.
- Danach den Spargel frittieren.

ANRICHTEN

- Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.
- Den marinierten schwarzen Kabeljau für 13 Minuten im Ofen garen.
- Die Miso-Sauce kurz vor dem Anrichten erhitzen. Danach über den Fisch geben.
- Das Tomaten-Chutney und den Crispy-Spargel daneben anrichten.

FALSTAFF-WEINEMPFEHLUNG

2014 Chianti Classico Castellare, Toskana, Italien

Rassiges, lebhaftes Bouquet, elegant und fein, mit würzigen Noten und Brombeere und mit einer Nuance Vanille. Der Auftakt ist geschmeidig, am Gaumen wirkt er elegant, leicht und schlank.
www.eum-mueller.at, ca. € 13,-

TAKUMI MURASE

Von Japan in die Schweiz: Takumi Murase ist in seiner bisherigen Laufbahn weit gereist. 1964 wurde er in Sapporo auf der Insel Hokkaido geboren und machte seine Ausbildung im Kaiseki-Stil. Kaiseki bezeichnet im Japanischen die leichten Gerichte, die traditionell zu einer Teezeremonie gereicht werden. Später ging Murase nach Amerika, wo er für dreizehn Jahre in diversen Top-Restaurants in Kalifornien kochte und seine japanische Küche mit modernem Einfluss perfektionierte.

Nach Zwischenstopps in Hokkaido und im Restaurant »Megu« in New York verschlug es Murase 2013 schließlich in die Schweiz, wo er im gleichnamigen »Megu« im Hotel The Alpina Gstaad

anheuerte. Einen kurzen Gastauftritt gab Takumi Murase 2015 in Wien, wo er im Nobel-Japaner »Shiki« von Joji Hattori, dem weltbekanntesten

Dirigenten, groß aufkochte. Doch die Sehnsucht nach den Schweizer Bergen schien größer zu sein, denn nach nicht einmal einem Jahr kehrte Murase wieder ins Schweizer »Megu« zurück.



KARAMELLISIERTE MISOCREMEUX, EIS VON GRÜNEM TEE UND PFLAUME

Rezept von Tohru Nakamura, Restaurant
»Geisels Werneckhof«, München, Deutschland
(für 8 Portionen)

ZUTATEN FÜR DAS EIS VOM GRÜNEN TEE

500 g Milch
250 g Obers
100 g Eigelb
165 g Zucker
Grünes Teepulver nach Geschmack

ZUBEREITUNG

- Obers, Milch und Zucker in einem Topf aufkochen.
- Mit dem Eigelb zur Rose abziehen. Zum Schluss mit grünem Teepulver abschmecken und in der Eismaschine frieren.

ZUTATEN FÜR DIE KARAMELLISIERTE MISOCREMEUX

885 g Obers
2 Stück Vanilleschote
213 g Eigelb
160 g Zucker
6 Blatt Gelatine
70 g dunkle Misopaste

ZUBEREITUNG

- Den Obers mit den ausgekratzten Vanilleschoten aufkochen.
- Das Eigelb mit 100 g Zucker in einer Küchenmaschine aufschlagen und den warmen Obers langsam einlaufen lassen. Die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine in die warme Masse einrühren.
- Den restlichen Zucker in einem Topf karamellisieren und die dunkle Misopaste in den Topf geben und kräftig umrühren.
- Den Topf sofort vom Herd nehmen und in die Masse emulgieren. Die Masse auf ein Backblech gießen und einfrieren. Die gefrorene Masse ausstechen.

ZUTATEN FÜR DAS PFLAUMENPÜREE

200 g Pflaumen
75 g Zucker
Etwas Pflaumenwein
Zimt, Vanille
Sternanis, Nelken

ZUBEREITUNG

- Den Zucker in einem Topf karamellisieren, mit dem Pflaumenwein ablöschen und die Pflaumen mit den Gewürzen darin weich kochen.
- Die Gewürze aus dem Kompott nehmen, abkühlen lassen und die Pflaumen fein hacken.

ANRICHTEN

- Zur Deko Pflaumen halbieren und in Spalten schneiden.
- Das Pflaumenpüree auf das Misocremeux geben und mit dem Eis anrichten.



FALSTAFF-WEINEMPFEHLUNG

**2015 Moscato d'Asti Bricco Quaglia
La Spinetta, Rivetti, Italien**

Erfrischend fruchtige Art mit belebender Säure. Betörende Aromatik, frischfruchtig und ungemein spannungsgeladen. Weckt die Lebensgeister und befeuert das Dessert. Ein Leichtgewicht, das belebt und nachhaltig. www.amidivino.at, € 10,90

TOHRU NAKAMURA

Präzise, weltoffen und virtuos ist der Kochstil von Tohru Nakamura. Als »Fusion« will er ihn aber nicht verstanden wissen. »Einen Begriff dafür haben wir jedoch selbst noch nicht gefunden, vielleicht braucht man das auch gar nicht«, meint er.

Der gebürtige Münchner hat eine steile Karriere hingelegt. Seine Ausbildung absolvierte er im Sternerestaurant des Hotels »Königshof« bei Martin Fauster, danach kochte er im Restaurant »Vendôme« bei Joachim Wissler und im »Oud Sluis« bei Sergio Herman, wo er 2011 Souschef wurde. Beide Restaurants wurden im Guide Michelin mit drei Sternen ausgezeichnet.

Nach weiteren Lehrjahren, etwa im Gourmettempel »Ishikawa« in Tokio, zog es ihn zurück nach München; seit 2013 ist er Küchenchef des »Geisels Werneckhof«. Seitdem regnet es Auszeichnungen: Nakamura erkochte sich etwa einen Michelin-Stern und den Titel »Koch des Jahres«.

! Mehr Rezeptideen
online unter
• www.falstaff.de/rezepte



Zusatzfoto: beigestellt