

Hirohisa Koyama

# JAPAN

und seine Eßkultur

Traditionen und Rezepte einer großen Küche

*Rezepte*

Hirohisa Koyama

*Text*

Marianne Comolli

*Übersetzung*

Gisela Sturm

*Fotos*

Jean-Louis Bloch-Lainé

*Gestaltung*

Yan. D. Pennor's

WILHELM HEYNE VERLAG  
MÜNCHEN

# VERZEICHNIS DER REZEPTE UND ZUTATEN

## GRUNDZUTATEN

Daikon	18
Dashi	28
Ingwer	50
Katsuo-bushi	24
Kombu	96
Nori	122
Reis	108
Shiso	84
Sojasauce	114
Sudachi	32
Wakame	60
Wasabi	42

## VORSPEISEN

Austern in Vinaigrette	20
Garnelen Kimizu	14
Gurke mit Wakame	14
Lachsrogen auf Rettichschnee	20
Meeresfrüchte in Gelee	16

## SUPPEN UND BRÜHEN

Buchweizensuppe nach Tokushima-Art	34
Dashi	28
Klare Kraftbrühe	30
Kombu-Consommé mit Garnelenhäppchen	30
Misosuppe mit Tofu und Wakame	34

## SASHIMI

Bastardmakrelen-Tatar mit Ingwer	44
Bonito Tataki	52
Dreierlei-Thunfisch-Sashimi	38
Kalmar-Sashimi	58
Kalmar-Sashimi mit Nori	56
Rindergeschnetzeltes mit knackigem Gemüse	44
Sashimi von der Seebrasse	62
Sashimi von Kalmar mit Corail	58
Sashimi von marinierten Makrelen	54
Thunfischtartar mit Sellerie	48

## PFANNEN- UND GRILLGERICHTE

Dengaku-Tofu	80
Fischfilet mit Pfefferblüten	80
Gegrillte Venusmuscheln mit Salz	68
Glasierter Aal vom Grill	74
Hähnchen Teriyaki	72
Lammfilet Surprise	76
Marinierte Gambas vom Grill	70
Marinierter Lachs vom Grill	70
Salzbrasse vom Grill	68
Schichtomelett	82

## FRITÜREN

Frittierte Bambussprossen	94
Gemüsebeignets	92
Knusprige Klieschen	88
Lotus-Chips	92
Marinierte und frittierte Bastardmakrelen	94
Tempura von Meeresfrüchten	90

## GEDÄMPFTES UND GESCHMORTES

Gedämpfte Entenbrustfilets	104
Gedämpfter Pudding mit Garnelen	104
Seebrasse Tan-Tan	100
Tropfeier mit Wakame	102

## REIS UND SUSHI

Eingelegter Ingwer	126
Reisschale mit Huhn und Ei	124
Sushi	120
Sushi-Reis	116
Weißer Reis mit rotem Thunfisch	112
Weißer Reis naturell	110

## NACHSPEISEN

Crème Caramel	140
Erdbeerbecher mit Sahnebiskuit	136
Früchteterrine in Gelee	138
Grünteesorbet	144
Kandierte Bohnen	144
Rote-Bohnen-Paste	134
Weingelee	138
Zimt-Millefeuille	132