

Fischrezepte

Banshu Mushi - Fisch Mit Nudeln

Anzahl: 4 Personen - Gattung: Fisch, Japan, Nudel, Salzwasser

4	Stk 75 g Red-Snapper-Filet	2 Essl.	Bierrettich; fein gerieben
	Salz		Chilipulver
140 g	Somen-Nudeln; (*)	1	Stk 4 cm Frühlingszwiebel-
100 g	Shimeji-Pilze		schoß, fein geschnitten

Fisch salzen, auf einem Tellerchen über Dampf 5 Minuten garen. Beiseite stellen.

Alle Zutaten zur Brühe aufkochen. Nudeln in siedendem Wasser garen, Abgießen und abschrecken. Abtropfen.

Den Rettich mit dem Chilipulver vermengen.

Anrichten: In Schalen je ein Teil der Nudeln einlegen. Fischfilets draufgeben. Pilze dazulegen. Mit restlichen Nudeln bedeckt nochmals 5 Minuten im Dampf garen. Mit heißer Brühe übergießen. Mit Rettich und Frühlingszwiebelstreifen bestreuen und auftragen.

Japanische Nudeln Lange vor den Italienern haben die Japaner die Nudeln von den Chinesen übernommen. Sie sind ein wichtiger Bestandteil der japanischen Küche, denn sie können mit zahllosen Zutaten vermischt werden. Nudeln gelten als Bauernkost, sollen deshalb nach japanischer Esssitten unter Schlürfergeräuschen gegessen werden. Selbst in den besten Restaurants wird in Japan beim Nudelgenuss geschmatzt und geschlürft. Es gibt drei verschiedene Nudeltypen: Soba wird aus einer Mischung von Buchweizen- und Weizenmehl hergestellt. Udon sind Nudeln aus Weizenmehl. Somen werden ebenfalls aus Weizenmehl hergestellt sind jedoch von besonders feiner Struktur und fast weiß. Nudeln werden nach dem Garen mit Wasser abgeschreckt und danach so rasch wie möglich verwendet. Sonst quellen sie auf und verlieren ihre Festigkeit.

Soba-Nudeln Sie sind von beiger Farbe, leicht viereckig in der Struktur und selbst in getrocknetem Zustand noch etwas weich. Sie werden in luftdicht verschlossenen Behältern aufbewahrt. Bestehen Soba-Nudeln nur aus Buchweizen, heißen sie Tachi Soba, Seidennudeln. Je heller Soba-Nudeln sind, desto feineres Mehl wurde verwendet. Diese "weißen" Nudeln können auch eingefärbt werden: Grüner Tee färbt sie grün, Randen rot usw.

Udon Werden aus Weizenmehl und Wasser hergestellt. Meistens sind sie von runder Struktur und werden vor allem in Suppen sowie Eintopfgerichten verwendet.

Somen Sind Weizennudeln von besonders dünner Struktur. Enthalten sie auch Ei, heißen sie Tamago Somen. Somen-Nudeln kommen vor allem getrocknet in den Handel.