

Japanische Küche für den Januar:

### „Hanabira-wan nach Zōni Art“

Zōni ist eine auf *Dashi*-Brühe basierende japanische Suppenmahlzeit, die hauptsächlich mit Reiskuchen (*Mochi*) zur Neujahrszeit in Japan gegessen wird. Im Fokus dieser Suppenmahlzeit steht der Reiskuchen, dessen Aussehen an *Hanabira-Mochi* erinnert, was eigentlich eine Süßigkeit ist und ein langes Leben bescheren soll.



**Für 4 Personen**

2 Stück	herzhafter Reiskuchen ( <i>Mochi</i> )
4 Stifte	Karotte, in 8 cm × 1 cm × 5 mm dicke Stifte geschnitten
4 Stifte	Schwarzwurzel, in 8 cm × 1 cm × 5 mm dicke Stifte geschnitten
4 Röschen	Romanesco
ein wenig	Spinat
4 Scheiben	Rot-Weiß-Kamaboko (Fischpastete), in 5 mm dicke Scheiben geschnitten

#### **Für die Brühe**

800 ml	<i>Dashi</i> -Brühe aus Bonito (fertige <i>Dashi</i> -Brühe aus Bonito)
1½ TL	Sojasoße (wenn möglich: helle Sojasoße)
½ TL	Salz

#### **Für die Hähnchenhackbällchen**

200 g	Hähnchenhackfleisch
1 EL	geriebener Ingwer
1 Stück	Ei
½ EL	<i>Mirin</i>
½ TL	Salz
30g	<i>Hanpen</i> * (Fischkuchen)

\* für eine fluffige Konsistenz, aber nicht unbedingt nötig

#### **Zubereitung**

1. Alle Zutaten für die Hähnchenhackbällchen so lange mischen, bis sie klebrig werden. Anschließend vier Bällchen zu Rugbybällen formen.

2. Die Bällchen in kochendes Wasser geben und abgießen, sobald sie gar sind.  
Alternativ: 10 Minuten in einem Dampfgarer geben.
3. Sojasoße und Salz in die Brühe aus Bonito geben und aufwärmen.
4. Karotten- und Schwarzwurzelstifte, Spinat und Romanescoröschen jeweils in Salzwasser kochen, sodass sie gar sind. Darauf, bis auf die Schwarzwurzeln, das Gemüse mit kaltem Wasser abschrecken, um die Farben zu erhalten. Anschließend das Gemüse zusammen mit etwas Brühe (aus Punkt 3) in einem Topf erwärmen.
5. Die Reiskuchen in zwei gleich große Teile schneiden und in ca. 60 °C warmem Wasser kochen, bis sie weich werden.
6. Die Hackbällchen in eine Schale geben und Karotten und Schwarzwurzeln darüberlegen, daraufhin mit dem Reiskuchen bedecken sowie mit Romanesco, Spinat und *Kamaboko* garnieren (siehe Foto).
7. Zum Schluss die Brühe darüber gießen.

(Speise: Frau NIWA Mikiko, offizielle Köchin der Generalkonsulin)