

Rezepte für den Juli:

„Sōmen“

Tanabata und Sōmen

Am Tag von *Tanabata*, dem 7. Juli schreibt man seine Wünsche auf *Tanzaku* (Papierstreifen) und hängt diese – in Hoffnung, auf Erfüllung der Wünsche – an Bambuszweige. Dieses Fest basiert auf einer Legende namens „*Hoshi Monogatari* (Sterngeschichte)“, die besagt, dass die Sterne *Orihime* (Wega im Sternbild Leier) und *Hikoboshi* (Altair im Sternbild Adler), die über das Jahr hinweg durch die westlich und östlich von der Milchstraße getrennt sind, sich in der Nacht von *Tanabata* wiedersehen.

Als festliche Mahlzeit an diesem Tag werden kalte Nudeln verzehrt, die „*Sōmen*“ genannt werden. Diese sollen die von *Orihime* gewebten Fäden darstellen. Sie passen auch sehr gut zu dieser Jahreszeit, wenn die Hitze den Appetit reduziert.

Heute stellen wir Ihnen *Mentsuyu* (japanische Würzsoße) vor, die auch als Soße für *Zaru-Soba* (kalte Buchweizennudeln) und *Zaru-Udon* (kalte Udonnudeln) verwendet wird.



Zutaten (4 Portionen)

400 g *Sōmen*

Zutaten für *Mentsuyu* (japanische Würzsoße)

200 ml *Dashi*-Brühe (fertige *Dashi*-Brühe aus Bonito und *Kombu*)

60 ml Sojasoße

40 ml *Mirin*

8 g Zucker

Zubereitung

- ① Alle Zutaten für *Mentsuyu* in einen Topf geben und erhitzen. Wenn es kocht, von der Herdplatte nehmen und abkühlen lassen.
- ② Reichlich Wasser zum Kochen bringen und die *Sōmen* darin für die auf der Packung angegebene Zeit kochen. Die *Sōmen* (mit z. B. Stäbchen) voneinander lösen, damit sie nicht zusammenkleben.
- ③ Nach dem Kochen in ein Sieb geben und schnell mit Eiswasser abkühlen.
- ④ Die *Sōmen* in eine Schüssel geben und *Mentsuyu* in z. B. ein kleines breites Glas gießen.
- ⑤ Nach Belieben Wasabi in *Mentsuyu* auflösen und Gewürze wie z. B. Frühlingszwiebeln, *Shiso*, geriebenen Ingwer, gehackten Seetang (*Nori*-Blätter) hinzufügen.

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