

Speise für den Januar 2022: *Osechi*



● Osechi für jeweils 4 Personen



① "*Kōhaku* (Rot und Weiß) *Namasu*"

ein ca. 10 cm breites Stück Rettich

ein ca. 5 cm breites Stück Karotte

Salz nach Bedarf

Siehe „*Hanami Bento* Radieschen in Chrysanthemenform“, gepostet am 29. April 2021.

② "*Datemaki*"

4 Eier

100g *Hanpen*-Fischkuchen

1 Esslöffel *Mirin*

3 Esslöffel Zucker

1/2 Esslöffel Sojasauce

<Sirup>

50 ml Wasser

30g Zucker

③ "*Tataki-Gobo*"

100g *Gobo* - japanische Klettenwurzel

2 Esslöffel Sesam

2 Teelöffel *Mirin*

2 Teelöffel helle Sojasauce

1,5 Teelöffel Reissessig

④ "*Chikuzen-ni*"

150g Hähnchenschenkel

200g Taro

100g Lotuswurzel

1/4 Karotte

3 Shiitake-Pilze

1/2 Scheibe *Konjac*

50g *Gobo* - japanische Klettenwurzel

4 Zuckerschoten

80 ml *Dashi*-Brühe

2,5 Esslöffel Sojasauce

2 Esslöffel Sake

2 Esslöffel *Mirin*

1 Teelöffel Sesamöl

⑤ "*Ebi (Garnelen) no Umani*"

6 Garnelen mit Schale

180 ml *Dashi*-Brühe

20 ml helle Sojasauce

20g Zucker

20 ml *Mirin*

20ml Sake

● Zubereitung

"*Kōhaku* (Rot und Weiß) *Namasu*"

1. Süß-Sauer-Sauce zubereiten * Siehe „*Hanami Bento* Radieschen in Chrysanthemenform“, veröffentlicht am 29. April 2021.
2. Teilen Sie den Rettich in 2 gleiche Teile mit einer Breite von ca. 5 cm. Radieschen und Möhren schälen und in Streifen schneiden.
3. Rettich, Radieschen und Möhren in eine Schüssel geben, mit einer Prise Salz bestreuen, leicht mischen und etwa 10 Minuten ruhen lassen, bis das Wasser austritt.
4. Drücken Sie das Wasser aus und gießen Sie es ab. Geben Sie das Gemüse in die Süß-Sauer-Sauce und lassen Sie es etwa einen halben Tag marinieren.

"*Datemaki*"

1. *Hanpen*-Fischkuchen in 1 cm große Quadrate schneiden.
2. Die *Hanpen*-Stücke zusammen mit 1 Ei und Zucker in eine Küchenmaschine geben und zerkleinern bis keine *Hanpen*-Stücke mehr vorhanden sind.
3. Die restlichen Eier, *Mirin* und Sojasauce hinzugeben und weiter rühren.
4. Gießen Sie die Masse auf ein Kochblech oder in eine quadratische Backform von etwa 26 cm und backen Sie es 15 bis 20 Minuten lang bei 170 Grad im Ofen. *Falls notwendig mit Alufolie abdecken, damit die Oberfläche nicht anbrennt.
5. Zucker und Wasser zusammen in einer Pfanne kochen, bis sich der Zucker auflöst.
6. Befeuchten Sie eine *Makisu*-Bambusmatte leicht an und wischen später ab. Den Teig so auf die *Makisu*-Bambusmatte legen, dass die schöne braune Seite des Teiges unten ist, und das Ganze mit Sirup bestreichen.
7. die Oberfläche mit einem Küchenmesser horizontal im Abstand von ca. 1cm zu ca. 1/3 Tiefe einschneiden.
8. Von vorne fest wickeln, beide Seiten der Bambusmatte mit Gummibändern o.ä. fixieren, und ca. 1 Stunde einwirken lassen, bis der Teig abgekühlt ist.
9. Umwickeln Sie die Bambusmatte mit Plastikfolie, damit der Teig nicht austrocknet, und kühlen Sie es im Kühlschrank.
10. Zum Schluss Zuschneiden auf eine Breite von 1 bis 1,5 cm.

"Gebratene *Gobo* - japanische Klettenwurzel "

1. Sesam im Mörser grob mahlen, Sojasauce, *Mirin* und Reisessig zugeben und mischen.
2. Waschen Sie die *Gobo* und vierteln Sie sie der Länge nach.
3. Klopfen Sie mit der Rückseite eines Küchenmessers oder einer Feile auf die *Gobo*, um die festen Fasern zu brechen.
4. Schneiden Sie Stücke in einer einheitlichen Länge von 4 cm bis 5 cm.
5. Wasser kochen.
6. 1 Teelöffel Salz in kochendes Wasser geben und die Klettenwurzel 2 bis 3 Minuten kochen lassen, bis die *Gobo* die gewünschte Konsistenz erreicht hat (weich, aber nicht zu weich ist).
7. Während die *Gobo* heiß sind, Wasser abgießen und die *Gobo* mit der Sauce von Schritt 1 mischen.
8. Abschließend etwa einen halben Tag marinieren lassen.

"Chikuzen-ni"

1. Hähnchenschenkel von der Haut befreien und in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Karotten und Lotuswurzeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Lotuswurzel in Essigwasser einlegen.
3. Waschen Sie die *Gobo*, schneiden Sie sie in mundgerechte Stücke und legen Sie sie in Wasser.
4. Die Shiitake-Pilze in mundgerechte Stücke schneiden.
5. Taro schälen, in mundgerechte Stücke schneiden und 3-4 Minuten kochen.
6. Drehen Sie das Konnyaku, schneiden Sie es auf eine Breite von 5 bis 6 mm, machen Sie eine Kerbe in der Mitte und ziehen Sie ein Ende durch das Loch. * Siehe Foto
Kochen Sie es 2 bis 3 Minuten lang.
7. 1 Esslöffel Öl in eine Pfanne geben und das Hähnchen anbraten.
8. Wenn sich die Farbe der Hähnchenoberfläche ändert, Karotten, Lotuswurzel, *Konjak* und *Gobo* hinzufügen und unter Rühren 2-3 Minuten braten.
9. Wenn das Öl aufgebraucht ist, Taro und Shiitake-Pilze hinzufügen.
10. Suppenbrühe, Sojasauce, Sake und *Mirin* hinzugeben und abdecken. Bei mittlerer Hitze 10 Minuten köcheln lassen. * Mischen Sie das Ganze ein- oder zweimal alles einheitlich zu garen.
11. Nach 10 Minuten den Deckel entfernen und offen köcheln lassen, bis etwas Brühe übrig bleibt.

12. Schalten Sie die Hitze aus, geben Sie 1 Teelöffel Sesamöl darüber, mixen Sie alles in einer Schüssel. Beim Anrichten, dekorieren Sie es mit halbierten, gekochten Zuckerschoten.



"*Ebi* (Garnelen) *no Umani*"

1. Entfernen Sie den Rückendarm der Garnele mit einem Zahnstocher. * Entfernen Sie die Schale nicht.
2. Die Garnelen in Salz kochen, abtropfen lassen und in einen großen Behälter geben.
3. Suppenbrühe, Zucker, Sake, *Mirin* und Sojasauce in einem Topf vermischen, einmal aufkochen und über die Garnelen gießen.
- 4, Garnelen in der Brühe marinieren lassen, bis die Brühe abgekühlt ist.

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