

Rezepte für den Februar: „*Isobe-Yaki*“, „*Kinako-Mochi*“ und „*Zunda-Mochi*“



●Zutaten (je 2 Portionen)

„*Isobe-Yaki*“

*Mochi* 4 Stücke

*Soyu* 1EL

*Nori* (Seetang) 1 Blatt



„*Kinako-Mochi*“

*Mochi* 4 Stücke

*Kinako* (süßes Sojabohnenmehl) 35g

Zucker 10g

Salz eine Prise

*Kuromitsu* (brauner Zuckersirup) je nach Geschmack ✂siehe Rezept „*Matcha-Pannacotta* ②“ vom 30. Juni. 2021.



### „Zunda-Mochi“

Mochi 4 Stücke

Edamame (gefroren) mit Hülsen 300g (ca. 150g netto)

Zucker 3EL

Salz 2 Prise

#### ●Zubereitungen

##### „Isobe-Yaki“

1. *Mochi* in eine Pfanne geben und langsam bei niedriger Hitze anbraten. Wenn sie anfangen, braun zu werden, wenden und weiterbraten, bis sie auf beiden Seiten gebräunt und durchgebraten sind.
2. *Soyyu* in eine kleine Schüssel gießen und auf beiden Seiten der angebrannten *Mochi* mit einem Pinsel bestreichen.
3. Mit einem geviertelten Stück *Nori* aufrollen, fertig.

##### „Kinako-Mochi“

1. *Kinako*, Zucker und Salz in einer Schüssel geben und mischen.
2. Genügend Wasser zum Einweichen der *Mochi* in einem Topf zum Kochen bringen.
3. *Mochi* vierteln, den Herd ausschalten, *Mochi* dazugeben und zugedeckt etwa 3 Min. ziehen lassen. (bis *Mochi* genug gekocht und weich sind.) ✕ *Mochi* nicht überlappen lassen, da sie sonst zusammenkleben, wenn sie weich werden.
4. Leicht abtropfen lassen und in die Schüssel geben.
5. Auf einem Teller servieren und je nach Geschmack mit *Kuromitsu* und *Kinako*-Mischung anrichten.

##### „Zunda-Mochi“

1. 〈*Zunda-An* (Püree aus grünen Sojabohnen)〉Die gefrorenen Edamame 9 Min. lang in Wasser kochen.
2. Die *Edamame*-Bohnen aus den Hülsen nehmen (die dünne Haut auch entfernen).
3. Die Bohnen in eine Schüssel oder einen Mörser geben und mit dem Zucker und dem Salz zermahlen.

4. Genügend Wasser zum Einweichen der *Mochi* in einem Topf aufkochen.
5. *Mochi* vierteln, den Herd ausschalten, *Mochi* dazugeben und zugedeckt etwa 3 Minuten kochen lassen.  
(bis *Mochi* genug gekocht und weich sind.) ✕ *Mochi* nicht überlappen lassen, da sie sonst zusammenkleben, wenn sie weich werden.
6. Leicht abtropfen lassen und mit 〈*Zunda-An*〉 servieren.

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