

Karpfensteak „rot“ gebraten und gedünstet

Geschmorter Karpfen in einer Sauce, die an Intensität nur schwer zu toppen ist, ein heißes, intensives Gericht, in dem der Karpfen seine Fähigkeit, intensive Aromen zu transportieren, perfekt ausspielt.

Zutaten

Karpfensteaks

(zwei oder mehr)

Reiswein

Sojasauce

Ingwer

1 Jungzwiebel

Mischung aus weißem, schwarzem und grünem Pfeffer

Koriandersamen

(grob gemörsert)

Knoblauchzehe, angedrückt

brauner Zucker

(im Idealfall: brauner chinesischer Zucker)

koreanische Paprikapaste

(im Asia-Shop erhältlich)

Reiswein

Salz

Zubereitung

- Die Fischsteaks in einen tiefen Teller legen und mit Reiswein und Sojasauce (je 1 EL) ein paar Minuten marinieren.
- Den Ingwer in feine Stifte schneiden, das Grün der Jungzwiebel grob hacken.
- Etwas Öl in den Wok geben, sehr heiß werden lassen, die Steaks an der Haut sehr heiß anbraten, sodass die Haut eine schöne Kruste bildet, „das gibt den Geschmack“.
- Zwiebelgrün und Ingwer dazugeben, Gewürzmischung aus schwarzem, weißem und grünem Pfeffer sowie die grob gemörserten Koriandersamen und die angequetschte Knoblauchzehe dazu, den Reiswein ringförmig eingießen (um die Hitze im Wok nicht punktuell zu reduzieren, siehe „Der Wok“ Seite 47). Etwa zwei Drittel eines Esslöffels brauner Zucker hinzugeben und salzen.
- Gut vermischen und mit Wasser aufgießen, bis Steaks und Aromaten etwa zur Hälfte bedeckt sind, mit Sojasauce dezent würzen und zum Sieden bringen. Nun einen Kaffeelöffel der koreanischen Paprikapaste begeben – Achtung, die ist sehr intensiv – und gut durchrühren, damit sie sich in der Sauce auflöst, mit den Gewürzen verbindet und dem Ganzen Farbe gibt. Eine halbe Stunde bei kleiner bis mittlerer Hitze zugedeckt schmoren lassen, dabei saugen die Steaks alle reichlich vorhandenen Aromen der Sauce auf.



Tatar von der Goldbrasse

Fisch roh zu essen ist in China an und für sich völlig unüblich, das hat sich aber gerade in den letzten Jahren durch den Einfluss der japanischen Küche ein wenig verändert. Was man in der traditionellen Küche dafür sehr wohl macht, ist, den rohen Fisch fermentieren oder vergären zu lassen, „das kommt in Europa aber überhaupt nicht gut an“, sagt Simon. Dieses Rezept ist ein ganz klein bisschen ein Mittelding aus beidem, da es – ähnlich wie beim Fischsalat „Ceviche“ aus Peru – durch die Säure der Limette zu einer Art „kalten Garung“ kommt, je länger man den rohen Fisch mariniert, desto mehr wird er gegart.

Zutaten

Doraden-Filet

1 Limette

frische Chilischote

Mirin

Honig (oder
Trüffelhonig)

Salz, Pfeffer

1 Frühlingszwiebel

Balsamico

Sojasauce

grüner Salat nach

Belieben, je kräftiger im Aroma, desto besser

(Wildkräuter,
Mesclun)

Zubereitung

- Das Filet mit einem scharfen Messer enthäuten und schräg in feine, schmale Streifen schneiden, ein bisschen salzen und pfeffern und mit dem Saft einer halben Limette einbeizen.
- Die Chilischote entkernen und in ganz feine Streifen schneiden.
- Eine Marinade aus Mirin, etwas Honig (Trüffelhonig), dem Saft der zweiten Limettenhälfte, den Chilistreifen und fein gehacktem Grün der Frühlingszwiebel rühren und mit ein paar Tropfen Balsamico und Sojasauce vermischen.
- Salatbett bilden, Tatar aus der Beize nehmen, mit der Marinade vermischen und auf den Salat legen.



Vietnamesische Frühlingsrollen vom Räucheraal

Die transparenten Reisteigrollen mit frischer Füllung wurden in den vergangenen Jahren in Wien extrem populär – leicht zu essen und dank der frischen Kräuter, der knackigen Sprossen und der Füllung etwa durch nur kurz blanchierte Garnelen extrafrisch, sind sie drauf und dran, sogar Sushi von seinem Thron zu stürzen.

Vor allem in der südchinesischen Kanton-Küche, die ja ein Schmelztiegel aller benachbarten Küchen ist und gerade für alle Formen von Imbiss und Snack besonders offen, sind diese vietnamesischen Reisrollen namens Cuon oder Nem sehr beliebt. Normalerweise werden sie – außer mit Reismudeln, Salat, Kräutern und Sprossen – mit Shrimps, mit Schweinefleisch, Ente, Tofu oder Pilzen gefüllt, der Fantasie sind da aber eigentlich keine Grenzen gesetzt. Und so füllt sie Simon mit Räucheraal, was der knackigen Frische dieses Gerichts einen wunderbar rauchigen, cremigen Kontrast verpasst. Die hier vorgestellte Sauce passt in ihrer exotischen Frische perfekt zu den Räucheraal-Rollen, ist in ihrer Herstellung allerdings ein wenig aufwendig. Vorteil: Die Basis der Sauce, der Kombu-Fond (eigentlich ein Tee), hält sich im Kühlschrank mehrere Tage und kann auch als Basis für Miso-Suppen und diverse Saucen verwendet werden. Simon hat einen Topf dieses Fonds immer neben dem Herd stehen.

Zutaten

Räucheraal (ein etwa mittelfingerlanges Stück für 4 Rollen)

vietnamesische Reisteigblätter für Rollen

Glasnudeln

Enoki-Pilze

Thai-Basilikum

Minze

Koriandergrün

1 Frühlingszwiebel

frische Chilischote

eventuell Nori-Algen

Für die Sauce

japanische Kombu-Algen

heller Reiswein

dunkler Reiswein

Bonito-Flocken

japanische

Zitronenmarmelade

(Bezeichnung „Citron Tea“)

Knoblauch

Ingwer

Limettensaft

Balsamico

Sojasauce

Zubereitung

- Den Räucheraal vorsichtig von seiner Haut befreien, die Filets von der Gräte lösen und der Länge nach halbieren, sodass man etwa vier ungefähr gleich große Fischstreifen hat.
- Eine Handvoll Glasnudeln kurz aufkochen, abgießen und in kaltes Wasser legen, auf diese Art bekommen sie einen feinen Biss.
- Für die Saucenbasis einen Liter Wasser aufsetzen, 8 bis 9 Stück Kombu-Algen hineingeben und etwa eine Stunde köcheln lassen, dabei aufpassen, dass der „Tee“ nie groß aufkocht. Am Schluss einen Schuss hellen Reiswein dazugeben und einen gestrichenen Esslöffel Bonito-Flocken. Abseihen und abkühlen lassen.
- Für die Sauce ein Sechzehntel Fond mit einem Esslöffel japanischer Zitronenmarmelade, ein bisschen sehr fein gehacktem Ingwer und Knoblauch, etwas Limettensaft, einem Kaffeelöffelchen Balsamico, ein paar Tropfen Sojasauce und etwas dunklem Reiswein mischen und verrühren.
- Für die Rollen Chilischoten entkernen und die Chilis in möglichst feine Streifen schneiden. Auch das Grün der Frühlingszwiebel längs in feine Streifen von zumindest 5 cm Länge schneiden.
- Die Reisteigblätter anfeuchten, auflegen und in der Mitte einen Streifen aus Glasnudeln, Enoki-Pilzen, Chilistreifen, Zwiebelstreifen auflegen, darauf den Aalstreifen legen und auf diesen die Kräuter und die Nori-Algen.
- Vorsichtig, aber mit Zug einrollen, ohne den Teig zu zerreißen. Simon: „Wir machen sie immer mit offenen Enden, da passt mehr Fülle hinein und man beißt nicht auf so viel Teig.“ Ein bisschen schwieriger zu essen sind sie so allerdings, daher können Europäer nach dieser Übung auch mit Stäbchen Erbsen zählen.

