

# KENSHOKU 献食 ❶

Juli 2016

## ZUNDA TOFU Tofu aus Edamame der Saison



### Rezept

Edamame (junge Sojabohnen) Paste	110 g
Mit feinmaschigem Küchensieb durchsickeln	
Dashi aus Kombu	180 cc
Mit Kombu (Riementang, trocken) hergestellte jap. Bouillon ❷	
Sojamilch	430 cc
Japanische Gelatine (Agar) Pulver	6 g
Gelatine	15 g
Salz	1/3 Mocalöffel

1. In Dashi aus Kombu in einem Kochtopf Japanische Gelatine mischen und bis Siedepunkt einmal aufkochen.
2. Sojamilch eingiessen und ca. bei 70 °C halten.
3. im Wasser gelöste Gelatine, Edamame Paste und Salz im Topf gut mischen.
4. 3. In ösen und zu 2.
5. in eckige Behälter, Frischhaltedose eingiessen und im Kühlschrank stellen.
6. Topping: Umeboshi (eingelgt. Pflaume) in Sake, Mirin (Sakeliqör), Zucker einweichen.

## ①

### KENSCHOKU: EIN TELLER ZU WIDMEN

Wir fragen uns, was werden wir für unsere Mütter an jenem Abend kochen, wenn z.B sie am nächsten Tag grosse Operation vorhaben. Der Teller kann sehr wichtig werden.

Es ist ein Teller, von dem wir keine Entschädigung, Lob erwarten. Menge, Kosten oder Dekoration werden bestimmt abstrahiert. Dieser Teller wird nur das Wesentliche beinhalten. Was haben sie gern? Was kann ihnen Mut einflössen?

Unsere Mütter werden an alles Freude haben, equal was der Teller war. Aber wir als Profiköche möchten mit diesem Teller selber sehr gezielt zufrieden sein.

Wir denken, dass das Prinzip der Kaiseki Küche eigentlich dieser Teller sein sollte. Rikyu Sen, Founder von der Kaiseki Küche und Teezeremonie hat sein Menü nur aus einer Suppe und drei kleinen Teller gestaltet und seine enge Gäste „gewidmet“.

Wir nennen diesen Teller als „KENSCHOKU“ und in unsere Monatsmenü integrieren.

Im Juli 2016 hat Chefkoch Akio Tsurumi „ZUNDA TOFU (Photo)“ in die Kaiseki Menüs integriert. Seine Mutter liebt Tofu. Er macht Tofu dann aus Edamame der Saison.

## ②

### Rezept : Dashi

1. Getrocknete Riementang mit dem tuch an der Oberfläche wischen. Aber die weissen Pulver an der Oberfläche nicht alles wegwischen, da sie UMAMI (Aminosäure u.a. für 6. Geschmack) beinhaltet.
2. In eine grosse Schale 1,8 Liter Wasser (wenn möglich weiches Wasser) gieesen und darein ein grosses Scheibenstück (ca. 30cm x 30cm) über eine Nacht ziehen lassen.
3. Wasser mit Riementang von 2. In einem Topf mit Stufe Mittel kochen, wenn Riementang anfängt sich zu schweben, bevor es siedet, Riementagstück ausziehen.
4. Das Restwasser(Suppe) im Topf nun sieden.
5. Wenn siedet, mit wenig Kaltwasser stillen.
6. Gehobelte Katsuobushi (getrocknete Boniten gelagert und geräuchert: in EU nur wenige Marke sind HACCP tauglich und erhältlich: Hersteller: WADAKYU empfehlenswert) 80g in den Topf tun und mitkochen.
7. Wenn es wieder siedet, Feuerstufe reduzieren und Kochschaum auf der Oberfläche des Wassers mit dem Löffel ua. entfernen. Nch ca. 2 Minuten Feuer abstellen.
8. Gekochte Katsuobishihobeln fängt dann im Topf zu sinken. Kurz stillen lassen.
9. 8. in den anderen Topf filtern / seihen. Nie den Rest von Katsuobushi drücken oder auswringen.

Am besten besuchen Sie unseren Kochkurs um das Dashikochen noch ausführlicher und genauer kennenzulernen. **Ansonsten können sie in Packung unsere Dashi bestellen.**