

Hotel Restaurant Ryokan HASENBERG / USAGIYAMA

„Buta KAKUNI“ 豚の角煮



Material Probe : LUMA Pork Bauch für „BUTA KAKUNI“

Wir haben seit Jahren nach dem geeigneten Porkfleisch für dieses Gericht Buta (Pork) KAKUNI geesucht. Da das traditionelle Kaiseki Menü, das ca um das 17. Jahrhundert in Japan aus der Teezeremonieszene seinen Ursprung hat, sehr wenig Fleischgerichte beinhaltet, wäre eigentlich eine gute Alternative dieses Pork Gericht KAKUNI auf das Menü aufzunehmen. Aber bis auf heute ist es uns nie gelungen, so wie es sein sollte zu kochen. Das bisherige Porkfleisch war immer zu hart..

Die Japaner werden Kaisekigerichte nie mit dem Besteck essen. Die traditionellen Gerichten sind so proportioniert, dass man alles mit den Stäbchen essen kann. Es war mal unannehmbar in Japan, dass man den Gästen dazu zwingt, mit Messer noch schneiden zu müssen. Messer muss in der Küche bleiben, ansonsten könnte auch Waffe werden.

Nun haben wir mit LUMA Pork Bauch dieses BUTA KAKUNI gekocht. BUTA KAKUNI konnten wir endlich nach Jahren so weich wie wir wollten mit dem unten beschriebenen Rezept wunderbar kochen. So können unsere europäische Gäste auch mit den Stäbchen leicht zerlegen, ohne Besteck (kann natürlich auch verwendet werden!), und zergeht dieses gekochtes Porkfleisch auf der Zunge.

Wir werden das LUMA Pork auf weiteres sowohl für unsere Kaiseki Menüs im Gourmet Restaurant USAGIYAMA als auch für unsere Gerichte im à la carte Restaurant HASENBERG mit überzeugung verwenden.

Rezept

LUMA Pork Bauch	1 Kg
Zucker	250 g
Sojasauce	70 cc
Dashi Bouillon ①	20 cc
Lauch gebleicht	10 g

1. LUMA Pork Bauch am Stück im Wasser 2 Std. kochen (Heizstufe: Mittel-Niedrig).
2. 1. In Zimmertemperatur kühlen.
3. 2. In grosse Würfelstücke (10 Stk.) schneiden und sie nochmal im Wasser 2 Std. kochen (Heizstufe: Mittel-Niedrig) um das Fett vom Speckteil zu reduzieren. Kochwasser mit Fett dann leeren.
4. In den Topf wieder frisches Wasser genügend füllen, mit Zucker, Sojasauce, Dashi, Lauch, Ingwer langsam für 6 Std. weiterkochen ohne den Siedepunkt zu erreichen. Ab und zu gut rühren. Wenn das Kochwasser während 6 Std. zu wenig wird, immer Wasser neu hinzufügen. Ja nicht leer kochen! Nie brennen lassen!
5. Über das angerichtete KAKUNI Stück von LUMA Pork die Rest-Sauce von 4. (ca. 1 Suppenlöffel) streuen.

① Dashi Bouillon

Man kann diese Dashi auch nur mit Wasser ersetzen. Es ist die Sache des Flavours. Diesen Teil kann man individuell mit Wein, Sake u.a. beliebig nach dem gezielten Flavour ersetzen.

Dashi Bouillon in Powder ist in den Warenhäusern erhältlich. Für das angegebene Rezept von uns können Sie bei unseren **Kochkursen immer wieder nachlernen.**

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) gieessen 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, Riementangstück ausziehen.
4. Das Restwasser(Suppe) im Topf nun kochen.
5. Wenn kocht, 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 kocht, Feuerstufe reduzieren und Kochschaum auf der Oberfläche des Wassers mit dem Löffel ua. entfernen. Nach ca. 2 Minuten Feuer abstellen.
8. Gekochte Katsuobishihobeln fängt dann im Topf zu sinken. Kurz stillen lassen.
9. in den anderen Topf filtern / seihen. Nie den Rest von Katsuobushi drücken oder auswringen.

Hotel Restaurant Ryokan HASENBERG / USAGIYAMA

割烹温泉 兎山

Gourmet Restaurant USAGIYAMA (★ Michelin 2016 16 Punkte Gault Millau 2016)

Hasenbergstr. 74 8967 Widen Switzerland

+41 56 648 4000

reservation@hotel-hasenberg.ch

www.hotel-hasenberg.ch