

OOF VERSCHUREN

SUSHI

PERFEKT. ZUHAUSE. ZUBEREITEN.



CHRISTIAN





I
N
H
A
L
T

EINLEITUNG	10
TEIL 1 – BASICS	
GRUNDZUTATEN	44
GRUNDTECHNIKEN	82
GRUNDREZEPTE	144
TEIL 2 – DIE REZEPTE	
ZENSAI VORSPEISEN	166
SUSHI	200
CHOMIRYO GEWÜRZE	318
TAMAGO APPETITHÄPPCHEN	340
NOMIMONO GETRÄNKE	348
OWARINI ANHANG	
SAKUIN REGISTER	362
JAPANISCHE WÖRTER UND BEGRIFFE	370
VERKAUFSINFORMATIONEN	377
LITERATURVERZEICHNIS	379
DŌMO ARIGATŌ DANKE	380



B
A
S
I
C
S

KOMBU | KELP

Kombu (Nederlands) of *konbu* (Japans) is kelp, een eetbare zeewiersoort die van koud en ondiep zeewater houdt. Het zijn heel grote sierlijke wieren met 'bladeren' die meters lang kunnen worden.

Hoewel het wier in Azië (en trouwens ook in de VS en Europa) in het wild langs de kusten groeit, wordt het overgrote deel van de Japanse kombu gecultiveerd. Dit gebeurt voornamelijk in de zee rond het eiland Hokkaido, in het koude noorden van Japan. Daar groeien de kombusorten die door chefs het meest gewaardeerd worden.

Kombu wordt aan het eind van de zomer geoogst. De lange bladeren worden net boven de wortelstam, waarmee het wier zich aan de rotsen vasthoudt, losgesneden. Ze worden in de zon gedroogd en vervolgens gesneden of gevouwen voor ze worden verpakt. Sommige telers laten hun vellen wier jaren rijpen, om zo de kombu een heel geraffineerde en diepe smaak te laten ontwikkelen.

Kombu is dus van onschatbare waarde voor de Japanners. Het wordt op veel manieren als natuurlijke smaakversterker gebruikt en is hét voornaamste ingrediënt voor dashi (zie blz. 146), de basis van ongeveer de hele Japanse keuken.

De smaak van kombu is kruidig zilt en heeft ondanks dat het plantaardig is een beetje een vissige smaak. Eigenlijk proeft u gewoon de oceaan. Kombu is heel rijk aan glutaminezuur, dat is een aminozuur verantwoordelijk voor umami. U weet wel, de vijfde smaak naast zoet, zuur, zout en bitter, die maakt dat uw eten vol en hartig smaakt. De kombusorten die het meest gebruikt worden om dashi mee te maken zijn *rausu kombu* (01) en *rishiri kombu* (02).

Rausu kombu geeft een rijke, zijdezachte dashi die een klein beetje troebel en zachtgroen van kleur is. De laatste van de twee maakt een heldere, subtiele bouillon die ideaal is voor soepen uit de kaisekikeuken.

Zoals gezegd komt de beste kombu dus van Hokkaido. Kijk of u dikke, bijna zwarte, stevige kombu kunt vinden voor uw dashi. Goede kwaliteit kombu is best prijzig, maar maakt zoals zo vaak wel net het verschil. Meestal heeft u niet veel nodig. Het blijft bijna oneindig lang goed wanneer u het droog bewaart.

