



Das Perfekte Mahl für einen Singleabend: nährend, wärmend und für japanische Verhältnisse eher scharf. (Zürich, 8/2014)

## SOBA HOTTO, PORKO, KARAI

**Buchweizennudeln in heißer Dashi-Kaeshi-Brühe, mit Schweinebauch und Zwiebeln**

In japanischen Nudelbars bekommt man für wenig Geld eine kalte oder heiße Schüssel mit würziger Brühe und Udon, Soba, Somen, Ramen oder einer anderen Nudelsorte, die in der Regel vorzüglich schmeckt und auf angenehme Weise sättigt. Oft allerdings muss der Hungerige, ehe er seinen Löffel in die Suppe senken kann, mit einem Automaten kämpfen, der die Bestellung aufnimmt. Auch in der klitzekleinen Soba-Nudelbar, die in Tokio an der Asakusa Dori etwas östlich der Metrostation Inaricho liegt, wählt und bezahlt man seine Nudeln erst an einem Automaten. Dieser spuckt ein Ticket aus, das man dem Koch übergibt – wenig später steht dann so ein kleiner Schüsselraum vor einem auf der Theke.

Zwar sind die Tasten des Automaten auch mit Bildchen der verschiedenen Suppen versehen, die zur Auswahl stehen. Die Fotos sind jedoch so klein und unscharf, dass sie nicht eben viel über die Speisen verraten. Also braucht, wer kein Japanisch liest, doch die Hilfe des Kochs, der sich in unserem Fall – wie fast immer in Japan – wahnsinnig Mühe gegeben hat, uns auch ohne richtige Englischkenntnisse gut zu beraten. Nach einigem Hin und Her haben wir uns für eine Suppe ent-



**Zukunft automatisch** | «Es gibt in Japans Städten kaum eine größere Straße, in der nicht wenigstens fünf Getränkeautomaten stehen, meist sauberlich in Reih und Glied. Auch beim Besuch abgelegener Ausflugsziele oder auf Wanderungen kann es vorkommen, dass man mitten in einem Wald plötzlich einem leuchtenden und leise piepsenden Automatenquartett gegenübersteht.»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 17. Juli 2014.



Im Herzen von Tokio, an der Asakusa Dori, etwas östlich der Metrostation Inaricho liegt eine kleine Nudelbar, die sich ganz auf die Zubereitung von Suppen mit Soba spezialisiert hat und rund um die Uhr geöffnet ist. (7/2014)



Trotz enger Verhältnisse hat es Platz für einen Automaten, dem man Bestellung und Geld anvertraut. So kommen die Finger des Kochs, der den Laden ganz alleine schmeißt, nicht mit den schmutzigen Moneten in Berührung.



Ein prachtvoller Anblick, vor allem mitten in der Nacht: Das Vorbild des hier vorgestellten Rezeptes. (7/2014)

schieden, die laut dem Suppenmeister folgende Eigenschaften besitzt: *hotto*, *porko* und *karai*. «Heiß» und «Schwein» haben wir auf Anhieb verstanden, was *karai* bedeuten könnte, wurden uns dann beim ersten Gaumenkontakt mit dem Inhalt der Schüssel klar: «scharf».

Die Basis der Suppe war eine eher dünnflüssige und leicht süßliche Brühe aus Dashi und Kaeshi. Die Soba waren relativ dick und hatten noch einigen Biss. Unter der Oberfläche der Flüssigkeit trieben, leicht gewellt und fahl, ganz dünne Scheiben von Schweinebauch. Auf der Oberfläche lagen kleine Rädchen Frühlingszwiebel (vielleicht war es auch eine der verschiedenen Lauchsarten, die man in Japan kennt), außerdem schwamm da etwas scharfes Öl, das aus einer Paste mit Chili und Knoblauch ausgelaufen war. Und am Rand steckten vier Noriblätter – ein prachtvoller Anblick.

Wir haben versucht, diese Suppe zu rekonstruieren – was nicht sehr schwierig war, folgen doch viele Soba-Rezepte einem ähnlichen Dashi-Keshi-Grundprinzip. Da dünner Schweinebauch, wie er in Japan überall verkauft wird, bei uns nicht zu bekommen ist, haben wir Brat-speck verwendet – das kleine Raucharoma, das er der Suppe verleiht, entspricht zwar nicht ganz dem Original, macht sich aber gut. Um nicht auf eine unberechenbare Chili-Knoblauch-Paste aus dem Asia-Laden angewiesen zu sein, kombinieren wir etwas Chiliöl mit frisch gepresstem Knoblauch. Wir geben hier das Rezept für eine einzelne Portion wieder – eignet sich diese Suppe doch bestens für einen Single-Abend mit einem guten Buch oder einer TV-Reportage über die Winterlandschaften im Norden Japans, wo der meiste Buchweizen angebaut wird.

**Kaeshi** | Hon-Kaeshi oder auch nur Kaeshi (*hon* bedeutet «echt», «authentisch») ist ein süß und voll schmeckende Würzsaucen der japanischen Küche, die vor allem für Soba gebraucht wird – sowohl als Dip wie auch als Würze in der Suppe. Die Sauce wird industriell produziert und zum Beispiel von der japanischen Firma Yamamori. Kaeshi lässt sich allerdings sehr leicht auch selbst herstellen.

Für 250 ml Kaeshi bringt man 200 ml Sojasauce, 50 ml Mirin und 1 EL Zucker in einer kleinen Pfanne zum Kochen. Sobald die Sauce aufschäumt, nimmt man sie vom Herd, lässt sie auf abkühlen, gießt sie in ein Schraubglas und stellt sie kühl. Die Sauce wird mit der Zeit besser. Man sollte sie also eigentlich etwa drei Tage vor ihrem ersten Einsatz herstellen. Die Sauce hält sich im Kühlschrank drei Wochen lang.



**Dashi** | Auch Dashi lässt sich leicht selbst herstellen. Ein handgroßes Stück Kombu (ca. 15 g) in 1 L Wasser geben und wenigstens 12 Stunden an einem nicht zu warmen Ort ziehen lassen. Wasser mit dem Kombu kalt aufstellen und möglichst langsam erhitzen. Kurz bevor das Wasser kocht vom Herd nehmen. Schaum abschöpfen, Kombu aus dem Wasser heben und separat verwenden. 3 g Katsuobushi über die Oberfläche verteilen und warten bis sie zu Boden abgesunken sind. Brühe durch ein engmaschiges Sieb, ein Tuch oder einen Kaffeefilter aus Papier gießen – Flocken nicht ausdrücken.

#### FÜR 1 PERSON

400 ml Dashi  
 4 EL Kaeshi  
 2 EL Mirin  
 30 g Bratspeck (2 Scheiben, in 5 cm lange Stücke zerlegt)  
 80 g Soba (Buchweizennudeln)  
 3 EL Frühlingszwiebel, in Rädchen  
 2 TL Chiliöl  
 1 Knoblauchzehe, gerieben  
 1 TL gerösteter Sesam  
 1 TL Shichimi  
 4 Nori-Algen-Blätter 4 x 7 cm



Gekaufte Chili-Knoblauch-Saucen können schwer berechenbare Aromen haben – wir würzen die Suppe deshalb nur mit etwas Chiliöl und frisch geriebenem Knoblauch.

#### Zubereitung (Kochzeit 10 Minuten)

**1** | Dashi, Kaeshi und Mirin in einer Pfanne vermischen, zum Kochen bringen, Hitze reduzieren, Speck beigegeben und 5 Minuten köcheln lassen.

**2** | 1 Liter Wasser erhitzen und die Soba beigegeben. So kurz nur kochen, dass sie gerade noch ein wenig zu hart sind. Nudeln abgießen und in eine große Suppenschale geben. Die Nudeln schmecken besser, wenn sie noch etwas Biss haben. Da sie auch in der Brühe weiter garen, sollte man sie deutlich vor dem Erreichen der gewünschten Weichheit aus dem Wasser nehmen. Man kann das Nudelwasser als Getränk zu der Suppe reichen, es hat ein dezentes Buchweizenaroma.

**3** | Die ganze Brühe mitsamt Fleisch heiß über die Nudeln gießen. Frühlingszwiebeln als Häufchen auf die Suppe setzen. Das Chiliöl mit dem Knoblauch vermischen und ebenfalls auf die Suppe geben. Sesam und Shichimi über die Oberfläche streuen. Nori als Fächer am Rand einstecken.

*Gelegentlich verwandeln wir das Kochwasser der Soba in eine eigene Suppe, die wir erwärmen und mit Salz oder Sojasauce würzen. Wir schneiden etwas Kombu, der von der Dashi-Herstellung übrigbleibt, in feine Lamellen und geben diese als Einlage dazu. Ein Tropfen geröstetes Sesamöl rundet die Sache ab.*