



Kimchi jingong hat ein starkes Fermentationsaroma und eine leicht fischige Note.

Kimchi jingong

Chinakohl, Rettich, Chili, Ingwer und Fisch vakuumfermentiert

Kimchi (김치), milchsauer vergorenes Gemüse, darf in Korea auf keiner Tafel fehlen. Es wird in erster Linie kalt als Beilage gereicht, kann aber zum Beispiel auch Schmorgerichte und Suppen würzen. Kimchi wird aus ganz verschiedenen Gemüsesorten fabriziert, der große Klassiker aber ist Chinakohl (*baechu*, 배추). Die traditionelle Herstellung von Kimchi ist zeitraubend, eher kompliziert und pannenanfällig, vor allem wenn nur kleinere Mengen fermentiert werden, denn (wie Sauerkraut) gelingt Kimchi in größeren Gärstöcken deutlich besser. Kein Wunder also, wird Kimchi außerhalb von Korea nur selten in Privathaushalten angesetzt. Es gibt jedoch eine Möglichkeit, Kimchi ohne großen Aufwand und in fast beliebig kleinen Mengen zu fabrizieren. Das Zauberwort heißt Vakuumfermentation.

Kimchi jingong (김치진공) besteht zur Hauptsache aus Chinakohl und ein wenig Daikonrettich. Der Rettich ist nötig, damit das Kimchi saftig

schmeckt, Kohl allein wäre zu trocken. Wie bei ganz klassischen Zubereitungen sind die Grundwürzen Ingwer, Chiliflocken (Gochugaru) und Knoblauch. Statt gesalzener Fische oder Fischsauce werden jedoch getrocknete Fische oder Garnelen hineingepackt. Die Idee soll sich dem Geheimagenten Hector Maille verdanken, der während seiner Mission in Korea nicht genug von dem scharfen Kohl bekommen konnte. Denn mit haushaltsüblichen Vakuumiergeräten lassen sich nur relativ trockene Zutaten verarbeiten – zieht die Vakuumpumpe doch nicht nur Luft ab, sondern ebenso Flüssigkeit.

Für 4 Personen

- 1 nicht zu großer Chinakohl, geputzt 250 g
- 80 g Daikonrettich
- 10 g Ingwer, sehr fein gehackt
- 10 g nicht zu feine Chili-Flocken (am besten Gochugaru)
- 2 Knoblauchzehen, sehr fein gehackt (6g)
- 10 g getrocknete Garnelen oder getrocknete Sardellen, fein gehackt
- 8 g nicht jodiertes Meersalz

Je nach Größe des Beutels kann es praktischer sein, die Gewürze vor dem Einpacken auf das Gemüse zu streichen. Man sollte aber auf jeden Fall darauf achten, dass der Rand des Beutels auf der Innenseite sauber und völlig trocken bleibt, sonst gelingt das Versiegeln des Beutels nicht.

Das hier vorgestellte Rezept entstand in Zusammenarbeit mit Susanne Vögeli und ihrem Raum Acht in Aarau.

- 1 | Kohl säubern, welke Blätter und den Ansatz des Wurzelstrunks entfernen – so allerdings, dass die Blätter noch gut zusammenhalten. Mit einem Messer einen etwa 5 cm tiefen Schnitt in den Boden des Kohls machen und den Kopf dann mit den Händen auseinander brechen.
- 2 | Rettich in dünne, etwa 3–4 cm lange Stäbchen zerlegen. Chinakohl und Daikon, wenn nötig, sorgfältig trocken tupfen und dann in einen Vakuumbeutel packen.
- 3 | Ingwer, Chili, Knoblauch und Garnelen vermischen und über das Gemüse verteilen, auch ein wenig zwischen die Blätter streichen.
- 4 | Salz darüber streuen und sofort vakuumieren, ehe das Gemüse Wasser ziehen kann.
- 5 | Vakuumpaket bei Zimmertemperatur sechs Tage (bei kühler Witterung auch etwas länger) fermentieren lassen, dann in den Kühlschrank räumen.
- 6 | Vakuumpaket wenigstens eine halbe Stunde vor dem Essen öffnen. *Unmittelbar nach dem Öffnen des Beutels verströmt das Kimchi einen eher heftigen Fermentationsduft, der jedoch ziemlich schnell verfliegt.*