

Banshu Mushi - Fisch mit Nudeln

Zutaten für: 4 Portionen

4	Stücke	75 g Red-Snapper-Filet Salz
140	Gramm	Somen-Nudeln (*)
100	Gramm	Shimeji-Pilze
2	Essl.	Bierrettich; fein gerieben Chilipulver
1	Stück	4 cm Frühlingszwiebel- Schoss, fein geschnitten

Anleitung:

Fisch salzen, auf einem Tellerchen ueber Dampf 5 Minuten garen.
Beiseite stellen.

Alle Zutaten zur Bruehe aufkochen. Nudeln in siedendem Wasser garen,
abgiessen und abschrecken. Abtropfen.

Den Rettich mit dem Chilipulver vermengen.

Anrichten: In Schalen je ein Teil der Nudeln einlegen. Fischfilets
daraufgeben. Pilze dazulegen. Mit restlichen Nudeln bedeckt nochmals
5 Minuten im Dampf garen. Mit heisser Bruehe uebergiessen. Mit
Rettich und Fruehlingszwiebelstreifen bestreuen und auftragen.

(*) Japanische Nudeln

Lange vor den Italienern haben die Japaner die Nudeln von den
Chinesen uebernommen. Sie sind ein wichtiger Bestandteil der
japanischen Kueche, denn sie koennen mit zahllosen Zutaten vermischt
werden. Nudeln gelten als Bauernkost, sollen deshalb nach
japanischer Esssitte unter Schluerfgeraeuschen gegessen werden.
Selbst in dien besten Restaurants wird in Japan beim Nudelgenuss
geschmatzt und geschluerft. Es gibt drei verschiedene Nudeltypen:
Soba wird aus einer Mischung von Buchweizen- und Weizenmehl
hergestellt. Udon sind Nudeln aus Weizenmehl. Somen werden ebenfalls
aus Weizenmehl hergestellt sind jedoch von besonders feiner Struktur
und fast weiss. Nudeln werden nach dem Garen mit Wasser abgeschreckt
und danach so rasch wie moeglich verwendet. Sonst quellen sie auf
und verlieren ihre Festigkeit.

Soba-Nudeln

Sie sind von beiger Farbe, leicht viereckig in der Struktur und
selbst in getrocknetem Zustand noch etwas weich. Sie werden in
luftdicht verschlossenen Behaeltern aufbewahrt. Bestehen Soba-Nudeln
nur aus Buchweizen, heissen sie Tachi Soba, Seidennudeln. Je heller
Soba-Nudeln sind, desto feineres Mehl wurde verwendet. Diese
"weissen" Nudeln koennen auch eingefaeerbt werden: Gruener Tee faerbt
sie gruen, Randen rot usw.

Udon

Werden aus Weizenmehl und Wasser hergestellt. Meistens sind sie von
runder Struktur und werden vor allem in Suppen sowie
Eintopfgerichten verwendet.

Somen

" Ich wuensche Ihnen stets gutes gelingen "
Freundlichst Ihr Konrad Heizmann
www.Heizmanns-Rezepte.de

Banshu Mushi - Fisch mit Nudeln

(Fortsetzung)

Sind Weizennudeln von besonders duenner Struktur. Enthalten sie auch Ei, heissen sie Tamago Somen. Somen-Nudeln kommen vor allem getrocknet in den Handel.