

Neues aus Japan Nr. 152 | Juli 2017

Serie Sake (3)

Sake Pairing – ein kulinarischer Dialog mit Speisen

Zum Abschluss unserer kleinen Serie über Sake in *Neues aus Japan* präsentiert Frau Yoshiko Ueno-Müller von UENO GOURMET GmbH eine Auswahl an Kombinationsmöglichkeiten für Gerichte sowohl der japanischen als auch der westlichen Küche mit Sake. Einige Regeln, die man beim „Sake Pairing“ beachten sollte, und weiterführende Literaturtipps runden diesen informativen und appetitanregenden Beitrag ab. Viel Vergnügen beim Lesen und Ausprobieren!



Bild: Sake Pairing (Foto: UENO GOURMET)

Heute ist Food Pairing in aller Munde. Welcher Wein passt zum Beispiel zu Austern? Es muss nicht immer Chablis sein. Die Kombinationsmöglichkeiten sind grenzenlos. In gehobenen Restaurants wählen Gäste immer öfter eine zum Menü passende Getränkebegleitung, die vom Sommelier zusammengestellt wird. Ein fruchtiger und mineralischer Rheingau Riesling Kabinett zu in Mandelbutter gebratener Forelle und ein im Barriquefass gereifter Rotwein aus Bordeaux zum Steak. Fünf-Gänge, fünf Weine ... das war

einmal. Immer öfter greifen Spitzensommeliers nach Alternativen zum Wein, wie zum Beispiel Sake! Ein Pionier des Sake Pairing ist André Macionga, Sommelier von Zwei-Sterne-Restaurant Tim Raue in Berlin: „Sake ist ein wunderbarer Pairing Partner für Tim Raues Genusswelten. Denn Sake tritt beim Food Pairing in andere Aromawelten ein als Wein.“

Wie schmeckt Sake?

Sake wird natürlich aus Reis und Wasser gebraut. Ein Teil des Reises wird durch eine spezielle Pilzkultur namens *Koji* fermentiert, dadurch erhält Sake seinen reichen UMAMI-Geschmack, das „natürliche Glutamat“. Er ist der fünfte Geschmackssinn nach süß, bitter, salzig und sauer. Verglichen mit Wein hat Sake viel weniger Säure, dafür aber viel UMAMI, der den Geschmack der Speisen verstärkt und hervorhebt. Ca. 500 Geschmacksnuancen kann Sake haben. Apfel, Banane, Melone, Champignon, gedämpfter Reis, geröstete Maronen, Milch, Honig, Karamell ... die Liste von Sake-Aromen ist genauso lang und vielfältig wie beim Wein.

Kombination mit japanischen Speisen

Traditionelle japanische Küche ist fettarm und wird so zubereitet, dass der feine ursprüngliche Geschmack von Zutaten im Vordergrund steht und dabei möglichst dezent gewürzt ist. *Dashi* Brühe aus *Kombu* Algen und Bonitoflocken sowie Sojasauce, *Miso* und Sake sind die großen Vier der japanischen Gewürze und alle vier sind reich an UMAMI. In verschiedenen Mischverhältnissen werden sie verwendet, um Gemüse, Fisch oder Fleisch abzuschmecken. Am Ende wird die Speise mit Kräutern und anderen Gewürzen wie *Shiso*, *Sansho*, *Yuzu*, *Wasabi* u.a. aromatisiert. Sake begleitet die japanischen Speisen entsprechend fein und sanft.

1. Sushi und leichter *Junmai* Sake

Sushi-Reis ist mild-gesäuert mit Reissessig, Salz und Zucker. Dazu passt kein trockener junger Riesling, da die frische Säure des Weins die Harmonie zwischen Fisch, Reis, Sojasauce und *Wasabi* überlagern würde. Manche Weine verstärken sogar den Fischgeruch auf unangenehme Art. Dagegen kann sich ein leichter und nicht allzu trockener *Junmai* Sake gut an die feine Komposition des Sushi anschmiegen. Man kann Sake als einen veredelten, flüssigen Reis betrachten. Das UMAMI von Sake und Sojasauce unterstützt den guten Geschmack von Fisch. Der Alkohol des Sake verstärkt das Aroma von frischgeriebenem *Wasabi*.

2. Garnelen *Tempura* mit *Matcha* Salz und ein aromatischer *Daiginjo* Sake

Es ist ein königliches Sake Pairing. Das an reife Melonen erinnernde Aroma eines *Daiginjo* kommt von der Gärung bei einer extrem niedrigeren Temperatur um 7° C. Auch der verwendete Reis ist bis auf ein Drittel des ursprünglichen Gewichts herunterpoliert. Beim Hineinbeißen in den knusprigen Tempuramantel steigt einem das Meeresaroma und die Süße der Garnelen zusammen mit heißem Dampf in die Nase. Ein kalter *Daiginjo* wirkt dazu würzig, verstärkt das UMAMI und die Süße der Garnelen. Das fruchtig-blumige Aroma des Sake bleibt lange im Gaumen. Grüne Noten und die leichte Bitterkeit von *Matcha* bilden das i-Tüpfelchen des Pairing.

3. Teriyaki Hähnchen mit *Sansho* Pfeffer und *Junmai Ginjo-Genshu*

Teriyaki Sauce ist süßlicher als Sojasauce und verleiht dem gebratenen Hähnchen einen kräftigen und würzigen UMAMI-Geschmack. Dafür muss ein Sake auch einen kräftigen Geschmack mitbringen, wie z.B. ein *Genshu*, ein nicht mit Wasser verdünnter Sake mit einem Alkoholgehalt um die 18 %. Dieser Sake hat richtig „Power“ mit konzentrierter Fruchtigkeit, UMAMI und Alkohol. Das an gelben Apfel erinnernde Aroma von Sake verleiht dem dunklen Geschmack der Sojasauce einen Hauch von Leichtigkeit und Abwechslung.

Passt Sake auch zu europäischen Speisen?

Ja, unbedingt! Sushi mit halbtrockenem Weißwein ist populär in Japan. Das kulinarische „East meets West“ funktioniert aber auch umgekehrt. Es gibt jedoch einige Regeln, die man beachten sollte. Leichter Sake zu leichten Speisen, vollmundiger kräftiger Sake zu kräftigen Speisen. Auch die Qualität sollte gleichwertig sein; einfacher „Zech-Sake“ zu einfachen Speisen, feines, aromatisches Kunsthandwerk wie ein *Daiginjo* zu komplexer Sterneküche.

4. Gratiniertes Spargel mit Räucherlachs und ein harmonischer *Junmai Daiginjo*

Ein echtes Steckenpferd von Sake ist seine Harmonie mit Butter, Käse und Cremesauce. Da Sake wenig Säure enthält, bildet er keinen Kontrast zur milden und cremigen Béchamelsauce. Das UMAMI von Sake verstärkt das UMAMI von Spargel – Asparginsäure.



5. Käseplatte und fruchtiger, süßer *Junmai Ginjo* Sake

Zur Käseplatte mit frischem Ziegenkäse, gereiftem Bergkäse und würzigem Blauschimmelkäse wie Roquefort aus Ziegenmilch. Für diese schwierige Mischung empfehlen Sommeliers oft einen fruchtigen Weißwein mit Restsüße oder Portwein. Genauso kann hier ein *Junmai Ginjo* Sake eine gute Begleitung zum milchsäurehaltigen Käse leisten. Durch Fermentation und Reifung hat Käse auf natürliche Weise reichlich UMAMI. Ein Stückchen Käse langsam gekaut und dazu einen Schluck Sake. Der salzige, säuerliche Milchgeschmack des Käses wird von dem Sake mit fruchtigen, süßen Noten ergänzt und das UMAMI verstärkt. Ein Schluck Sake nach dem Käse reinigt den Geschmackssinn und lässt ihn, leicht von UMAMI benetzt, wieder aufnahmefähig für eine andere Käsesorte werden.

6. Entrecote und kräftiger trockener *Junmai* Sake aus Kobe

Sake passt auch zu rotem Fleisch? Gut gereiftes Fleisch ist reich an UMAMI. UMAMI verstärkt UMAMI – das wissen Sie nun bereits. Kobe ist seit 400 Jahren einer der besten Sake-Brauereistandorte Japans wegen des besonderen Quellwassers *Miyamizu*. Das traditionelle Geschmacksprofil von Kobe-Sake ist kräftig, trocken und reich an UMAMI. Wie das Tannin im Rotwein straffen der hohe Alkoholgehalt um 16 % und der trockene Abgang von Sake den breiteren UMAMI-Geschmack und das Fett des Rindfleisches.

Sake unterstützt sanft die Geschmackseigenschaften der Speisen und bildet eine einzigartige Harmonie. Sake streitet nicht. Sake schmeichelt dem Gaumen und der Seele. Ein guter Sake macht Menschen glücklich. Nicht zu viel Nachdenken, öffnen Sie die Tür zum Sake-Pairing!

Literatur

Modern Shudo, Jihei Isawa, Magazin House, Japan 2012

SAKE – Elixier der japanischen Seele, Yoshiko Ueno-Müller, Verlag Gebrüder Kornmayer, Deutschland 2013



UENO Gourmet GmbH
Bahnhofstraße 7A
61476 Kronberg im Taunus

www.japan-gourmet.com (<http://www.japan-gourmet.com>)



Bild: Die Autorin (Foto: Markus Kirgessner)

„Sake-Samurai“ und „Master of Sake“ – die gebürtige Tokioterin Yoshiko Ueno-Müller fühlt sich der Harmonie des europäischen und japanischen Gustos verpflichtet. Als „Botschafterin“ des kulinarischen Leitgedankens „East meets West“ betreibt sie gemeinsam mit Ehemann Jörg Müller seit 2005 ihren eigenen Spezialitäten-Handel UENO GOURMET mit Firmen in Deutschland, England und der Schweiz. Neben Premium-Sake – von renommierten, handverlesenen Brauereien importiert – bieten die Online-Portale www.japan-gourmet.com (<http://www.japan-gourmet.com>) zudem eine Auswahl hochwertiger Sojasaucen und Gewürze. Alle Produkte entstehen nach traditionellem Handwerk und ohne Zusatzstoffe; modernste aromaschonende Transportmethoden stellen höchste Qualitätsstandards sicher. Würdigungen ihrer leidenschaftlichen Überlieferung japanischen Kulturguts erhielt ihr Buch „SAKE – Elixier der japanischen Seele“ von der Gastronomischen Akademie Deutschlands mit einer Goldmedaille sowie von GOURMAND INTERNATIONAL mit dem „Gourmand World Cook Book Award“ und dem „Best in the World Award“ auf globaler Ebene. Die Sake-Expertin und ihr Mann sind Mitglieder der Sommelier-Union Deutschland und Slow Food.

Kontakt:
Botschaft von Japan
Abteilung für Kultur und Öffentlichkeitsarbeit

Hiroshimastr. 6
10785 Berlin
Tel.: 030/21094-0
Fax: 030/21094-228
E-mail: magazin@bo.mofa.go.jp