

Japanische Küche präsentiert von der Starköchin Harumi Kurihara



Sushi erfreut sich in Deutschland außerordentlich großer Beliebtheit. So reiht sich hier in der Hauptstadt Berlin ein Sushi-Restaurant an das andere. Auch wenn es daher nicht verwundert, dass den meisten Menschen in Deutschland bei japanischer Küche als erstes Sushi einfällt, so besteht die Küche Japans doch keineswegs nur aus Sushi.

Der in Japan sehr bekannten Köchin Harumi Kurihara zufolge sind die größten Besonderheiten der japanischen Küche ihre „große Vielfalt“, ihr „Gefühl für die Jahreszeiten“ sowie ihre „ansprechende Präsentation“ mit Hilfe ausgewählter Geschirrs und raffinierter Dekorationen. Frau Kurihara gilt in Japan als „Hausfrau mit Charisma“ und stellt seit vielen Jahren in Zeitschriften und Fernsehprogrammen ihre Rezepte vor. Ihre Kochbücher erreichen in Japan Millionenauflagen, und ihr Kochbuch „Harumis Japanese Cooking“ wurde 2004 mit dem „Gourmand World Cookbook Award“ als bestes Kochbuch weltweit ausgezeichnet. Dieses Jahr ist auch die deutsche Übersetzung erschienen.

Die Rezepte von Harumi Kurihara können die heutigen Hausfrauen in ganz normalen Familien ohne viel Aufwand und doch appetitlich und das Auge ansprechend zubereiten. Sie zeigt, wie man aus den Zutaten, die stets vorrätig sind, auch unangemeldeten Gästen ein leckeres Essen zubereiten kann und beweist damit, dass sie ihre Kreationen stets vom Standpunkt der Hausfrau aus entwickelt. Frau Kuriharas Küche ist die moderne Küche für die Familie, die auch Zutaten aus aller Welt integriert und mit der Verwendung von Gewürzen und Zutaten aus anderen Ländern, die in der traditionellen Küche Japans nicht vorkommen, eine neue Geschmacksrichtung in der japanischen Küche kreiert. Viele ihrer Rezepte bieten auch Anfängern in Deutschland einen bequemen Einstieg in die Küche Japans.

Im März fand in der Botschaft von Japan vor geladenen Fachjournalisten eine Präsentation der japanischen Küche mit Harumi Kurihara statt. Im Veranstaltungssaal der Botschaft wurden zunächst die Zutaten für japanische Gerichte vorgestellt. Auf den Tischen waren neben auch hierzulande bekannten Zutaten wie Tofu und Sojasoße solch seltene Zutaten wie „Yuzu“ (eine stark duftende japanische Zitronenart) und „Shiso“ (japanische Kräuter, deren Blätter wie Brennnesseln aussehen und die im Geschmack irgendwo zwischen Basilikum und Minze liegen) zu sehen. Die Gäste konnten die einzelnen Zutaten auch kosten. Ein Journalist, der zunächst etwas vorsichtig rohen Wasabi, japanischen Rettich, probierte, war überrascht, wie mild und angenehm er schmeckte. Er habe bisher noch nie einen geschmacklich so reichhaltigen und einzigartigen Rettich gekostet.

In den letzten Jahren besteht auch in Deutschland zunehmend die Möglichkeit, Zutaten zur japanischen Küche in Asienläden zu kaufen. Sollten einmal die Zutaten für ein Rezept nicht zur Hand sein, kann man die Rezepte laut Aussage von Frau Kurihara ohne weiteres auch mit anderen Zutaten zubereiten. Nachfolgend stellen wir eine kleine Auswahl von Rezepten von Harumi Kurihara vor. Vielleicht haben auch Sie Lust bekommen, einmal zu Hause ein neues japanisches Gericht auszuprobieren.