

Hako-zushi

Gepresstes Sushi in einer Schachtel, eine schmackhafte Idee aus Osaka

Nach dem Abnehmen des Deckels bietet das Innere der Schachtel einen wunderschönen Anblick. Was aussieht wie ein Arrangement gewebter Stoffe aus verschiedenfarbiger Seide ist in Wirklichkeit eine kulinarische Spezialität aus Osaka namens Hako-zushi, bei dem Sushi in eine schachtelförmige Presse gefüllt wird. Die schmackhaften Zutaten zu diesem Muster bestehen aus Purpurseebrassen in hellem Rosa, rotbraunem Seeaal und leuchtend roten Garnelen neben Stücken von gelbem Omelett sowie fast schwarzen Kikurage-Pilzen, die durch das transparente Fleisch der Seebrasse zu erkennen sind.

Selbst in Japan denkt man bei „Sushi“ in der Regel an handgeformte Reisbällchen in Häppchengröße, die mit Essig und Zucker gewürzt und mit rohen Meeresfrüchten oder Fisch belegt sind. Diese Form von Sushi, die Nigiri-zushi genannt wird, ist tatsächlich aber nur eine mögliche Variante aus einer Vielzahl unterschiedlicher Sushi-Variationen. Bis sich im 17. Jh. die Verwendung von Essig in der japanischen Küche allgemein durchsetzte, bestand Sushi in der Regel aus Nare-zushi, einer Mischung aus Fisch, Salz und Reis, die man zusammen fermentieren ließ. Das unfermentierte Sushi, das heutzutage allgemein verbreitet ist, kann dagegen nur auf eine erstaunlich kurze Geschichte zurückblicken.

In der Kansai-Region (das Gebiet von Kyoto, Osaka und Kobe) entwickelten sich die unfermentierten Sushi-Variationen vor allem aus Oshi-zushi, d.h. gepresstem Sushi, bei dem Sushi-Reis und andere vorbereitete Zutaten in eine hölzerne Pressform gefüllt werden. Dem Reis wird dabei fast immer eine Zutat aus Meeresfrüchten oder Fisch beigelegt. 1841 jedoch entwickelte ein bekanntes Sushi-Restaurant im Senba-Viertel von Osaka namens Yoshino Zushi die Variante des Hako-zushi mit unterschiedlichen Belägen, die wie ein Kunstwerk arrangiert werden. Die Idee hierzu hatte Torazo Yoshino, der dritte Eigentümer von Yoshino Zushi. Diese Technik und der besondere Geschmack haben sich unter der Leitung des heutigen Managers, Yuichi Oyama, bis heute erhalten.

Hako-zushi wird folgendermaßen zubereitet: Zunächst wird gesäuerter Sushi-Reis in den Boden der Pressform gefüllt. Der Koch nimmt dann in hauchdünne Scheiben geschnittene Shiitake-Pilze, die zuvor in gesüßtes Salzwasser eingelegt werden, und legt sie auf den Reis. Auf eine weitere Lage Reis wird nun eine Lage gerösteter Nori-Seetang gelegt. Als nächstes kommt erneut eine Lage Sushi-Reis und darauf schließlich die anfangs genannten und auf den Fotos zu sehenden Zutaten. Dann wird die Pressform mit einem Deckel geschlossen, der leicht aufgedrückt wird. Die Seitenwände der Form werden entfernt und das Sushi wird geschnitten. Das gleiche wird bei den anderen drei Belagvariationen wiederholt. Zuletzt werden die geschnittenen Sushi-Häppchen zum Verzehr in einer Schachtel ansprechend arrangiert.

Der Geschmack von gepresstem Hako-zushi unterscheidet sich selbstverständlich von dem handgeformter Nigiri-zushi. Zusammen mit den verschiedenen Belägen sind der Reis und die

anderen Zutaten bereits gewürzt, so dass man dieses Sushi nicht in Sojasoße tunken muss, wie man es beim Nigiri-zushi tun würde, um den besonderen Geschmack der Meeresfrüchte und des Fisches zur Geltung zu bringen. Beim gepressten Sushi entfalten hingegen der Reis und die anderen Zutaten zusammen einen ansprechenden und ganz eigenen Geschmack.

Yuichi Oyama meint dazu: „Nigiri-zushi ist eine Art japanisches Fastfood, das mit der Hand geformt und sofort verzehrt wird. Gepresstes Sushi wird dagegen in einer Schachtel arrangiert, um es mit nach Hause nehmen und später essen zu können. Es hält sich für eine ganze Weile, allerdings schmeckt es am besten, wenn es innerhalb eines Tages nach der Zubereitung gegessen wird.“

Das Senba-Viertel, in dem sich Oyamas Restaurant befindet, ist seit Jahrhunderten als florierendes Geschäftsviertel im Zentrum Osakas bekannt. Das Schachtel-Sushi, das hier zubereitet wird, ist schön anzusehen und schmeckt ausgezeichnet. Es gilt daher als ideales Geschenk an andere Personen. Oyama erklärt, dass die Geschäftsleute Yoshino Zushi seit den frühen Tagen stets gefördert und unterstützt haben. Kein Wunder - hebt man den Deckel der Schachtel ab, ist man als erstes überrascht. Es folgt ein appetitanregender Duft und auf dem Gesicht des Empfängers macht sich Freude breit.

[Foto]

Gepresstes Hako-zushi sieht sehr ansprechend aus und schmeckt ausgezeichnet. Sehr beliebt ist es als Souvenir zum Essen für Zuhause oder als Geschenk. Die 24 Häppchen (vier Sets mit jeweils sechs Häppchen - genug für zwei bis drei Personen) sind ausnehmend appetitanregend arrangiert.

Text: Hiromi Otani / (c) NIPPONIA, Nr. 34, Heibonsha Ltd., 2005
Fotos: Toshihiko Kono / (c) NIPPONIA, Nr. 39, Heibonsha Ltd., 2006