

Neues aus Japan Nr. 193 | Dezember 2020

Esskultur

Yuzu – mit ihrem herben Aroma bringt diese Frucht die japanische Küche zum Leuchten

Fotos: NATORI Kazuhisa in Zusammenarbeit mit ARAKI Noriko



Bild: *Yuzu-gama* („Yuzu-Eintöpfe“) nutzen die Vorzüge der Form und Farbe sowie des Aromas dieser Frucht in vollendeter Weise. Die Eintöpfe auf diesem Foto enthalten (von vorn nach hinten) Lachsrogen, eingelegten daikon Rettich mit Möhren sowie gekochten komatsuna Kohl mit shimeji Pilzen.

Eine leuchtend gelbe Schale und ein herbes Aroma – das sind die Vorzüge einer Frucht namens *yuzu*. *Yuzu* wachsen an breitblättrigen Stauden der Familie der *rutaceae* („Rautengewächse“). Nach dem Aussäen benötigen die Stauden mindestens ein Jahrzehnt, ehe sie Früchte tragen; allerdings sind sie sehr viel frostbeständiger als andere Zitrusgewächse und gedeihen sogar in der *Tohoku* Region im Nordosten Japans, die für ihr raues Wetter bekannt ist. Die Frucht reift ab Herbst (um den Oktober herum) bis zum Beginn des Winters. Unreife Früchte haben eine dunkelgrüne Schale und werden bereits im Sommer (in der Regel im Juli) geerntet und als *ao-yuzu* („grüne Yuzu“) angeboten.

Die Menschen in Japan nutzen *yuzu* seit alters her in ihrer Küche. Da die Frucht viele Kerne und nur wenig Saft enthält, wird eher die Schale verwendet als das Fruchtfleisch. Die Schale wird zum Beispiel dünn abgeschält oder fein gehackt und für klare Suppen oder Eintöpfe verwendet, um das charakteristische Aroma hervorzubringen. Hier eine Möglichkeit der Zubereitung: Geben Sie eine klare Brühe in einen Topf und fügen Sie kleine Stücke von gehackter *yuzu* Schale hinzu; danach legen sie den Deckel auf. So bleibt das Aroma im Topf, bis Sie den Deckel am Esstisch lüften, auf diese Weise das Aroma zusammen mit dem Dampf freigegeben und alle erfreuen, die schon gespannt auf das Essen warten.

In der japanischen Küche wird die *yuzu* auf vielerlei Weise verwendet. Ein Gericht, das die Vorzüge dieser Frucht in vollem Umfang nutzt, sind *yuzu-gama* („Yuzu-Eintöpfe“). Die Schale der Frucht wird selbst zu einer kleinen Essschale, die gern zu formalen Anlässen wie Neujahrsessen oder *kaiseki ryori* Banketten serviert wird. Dazu wird die Frucht oben abgeschnitten, ihr Inneres ausgehöhlt und dann mit verschiedenen Zutaten wie etwa eingelegtem Gemüse gefüllt. Die leuchtend gelbe Farbe der Schale verleiht dem Essen einen ganz besonderen Akzent. Darüber hinaus überträgt die Schale ihr Aroma auf die Zutaten im Innern. So meint ARAKI Noriko, eine Expertin für japanische Küche: „Aroma ist ein wesentliches Element, um ein schmackhaftes Gericht zuzubereiten. Und wenn der Winter kommt, dann brauchen wir einfach *yuzu*. Die Frucht ist in Japan nicht allzu teuer und sie verleiht den Gerichten eine bestimmte Würze. Damit ist sie eine ganz besondere kleine Zutat.“

Der Saft der *yuzu* ist ziemlich sauer, und wenn man ihn mit Sojasoße oder Brühe vermischt, ergibt das eine herbe Soße namens *ponzu*, die gern für Eintöpfe und gedämpfte Gerichte verwendet wird. Unreife *ao-yuzu* werden genutzt, um eine Würzpaste aus ihnen zuzubereiten. Dazu werden sie zerdrückt und mit grünen Chilischoten und Salz gemischt. Das Rezept dafür stammt aus Kyushu im Süden Japans und heißt *yuzu kosho* („Yuzu-Pfeffer“). Er wird gern als Gewürz für *soba* Nudeln oder als besonders aromatisches Salatdressing verwendet.

In Japan nutzt man *yuzu* nicht nur als Speise, sondern noch zu einem weiteren Zweck. Am kürzesten Tag des Jahres – zur Zeit der Wintersonnenwende (in der Regel am 22. Dezember) – ist es Brauch, die Badewanne mit heißem Wasser zu füllen und dann Stücke der Schale oder des Fruchtfleisches der *yuzu* auf dem Wasser treiben zu lassen. Man sagt, dass das Eintauchen in *yuzu-yu* („heißes Yuzu-Wasser“) mit seinem aufsteigendem Duft besonders wärmt und erfrischt – nicht allein den Körper, sondern auch die Seele.

Ein Aroma für den Esstisch und die Badewanne! *Yuzu* bringt den Alltag in Japan zum Leuchten und erfrischt zugleich den Geist.





Bild: Gekochte kleine Taro-Knollen mit geriebener yuzu Schale garniert. Die Schale wird zunächst in dünne Streifen geschnitten und dann gerieben oder geraspelt, um ihr Aroma freizusetzen.



Bild: Yuzu Früchte enthalten viele Kerne und nur wenig Saft, so dass man eher die Schale als das Fruchtfleisch verwendet. (Foto: Aflo)

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