Asia-Tarte

Asia style

Tartes sind französische Kuchen, die die Eigenart haben, dass sie sehr flach sind. Man bereitet sie süß oder herzhaft zu.

Süße Tartes bäckt man meistens mit einem Mürbeteig. Herzhafte Tarte dagegen meistens mit einem Hefeteig.

Diese Tarte ist ein Experiment und eine Variation einer herzhaften Tarte.

Ich dachte mir, dass man eine Tarte doch sicherlich auch in einer asiatischen Weise zubereiten kann.

Als erstes benötigt man dazu natürlich Basmati-Reis für die Füllung.

Damit es noch asiatischer anmutet, gebe ich eingeweichte, kleingeschnittene chinesische Pilze hinzu. Und Mu-Err-Pilze.

Und als Krönung der asiatischen Variation gebe ich in die Füllung noch Soja-Sauce. Und zwar einige Esslöffel Teriyaki-Sauce.

Die Tarte gelingt auch in dieser Weise sehr gut und schmeckt wirklich ein wenig asiatisch. An Würze hätte sie sogar noch etwas mehr Teriyaki-Sauce vertragen.

Asiatische Nudelsuppe

Ich wollte vor etwa 16 Jahren aus privaten Gründen von Hamburg nach Düsseldorf umziehen. Also habe ich ein viertel Jahr in Düsseldorf gelebt, um dort eine feste Wohnung und einen Job oder Aufträge zu finden. Meine Wohnung in Hamburg habe ich sicherheitshalber beibehalten. Der Plan hat sich dann doch wieder zerschlagen und ich bin nach Hamburg zurückgekehrt.

In Düsseldorf, das den höchsten Anteil an in der Stadt lebenden Japanern und auch japanischen Firmen in Deutschland hat, habe ich sehr oft in einem preiswerten, aber guten, japanischen Restaurant gegessen. Besonders gut geschmeckt hat mir damals die japanische Nudelsuppe.

Dies ist meistens eine helle Gemüsesuppe mit Reisnudeln. Dazu kommen diverse frisch zubereitete Zutaten noch obenauf auf die Suppe. Diese Suppe isst man mit Löffel und Stäbchen. Mit dem Löffel isst man die Brühe. Und mit den Stäbchen isst man die Reisnudeln und die anderen Zutaten in der Suppe.

Übrigens wird beim Essen solcher Suppen gut und laut geschlürft. In Asien ist dies – im Gegensatz zu westlichen Tischgebräuchen – Usus, man signalisiert damit als Gast dem Gastgeber oder Koch, dass das Essen schmeckt. Auch Rülpsen gehört in Asien zum guten Ton.

Ich habe mir eine Anleihe an diesen japanischen Suppen

genommen und wollte eine ähnliche Suppe zubereiten. Aber dies ist mir wirklich nur bedingt gelungen. Und sie eine japanische Nudelsuppe zu nennen, wäre wirklich zuviel des Guten. Kein Japaner würde dem zustimmen.

Als erstes habe ich für die Brühe zwei Konservendosen mit Asia-Suppe, genauer indonesische Bihunsuppe, verwendet. Verlängert habe ich diese Suppen mit selbst zubereitetem, tiefgefrorenem Gemüsefond.

Zumindest die Reisnudeln habe ich mit meiner Nudelmaschine selbst frisch hergestellt und zubereitet. Ich habe dafür Mittelkornreis verwendet, den ich in meiner Getreidemühle fein gemahlen habe. Dazu kamen Eier und Wasser. Leider sind mir die Reisnudeln dann trotz meiner Bemühungen um frische Zutaten doch nicht gelungen. Die Reisnudeln aus der Nudelmaschine waren hervorragend. Nach dem Garen in der Brühe in der Mikrowelle zerfielen die Nudeln jedoch wieder zu Nudelteig. Schade.

Wenn Sie also frische Nudeln zubereiten, wählen Sie als Zutat Hartweizengrieß oder Weizenmehl. Oder verwenden Sie industriell gefertigte Reisnudeln aus der Packung.

Zumindest die weiteren Zutaten, die normalerweise auf eine Nudelsuppe kommen und eben einfach obenauf gelegt werden, waren weitestgehend frisch: Sojabohnensprossen, Schweinebauch, Seetang, Mu-Err-Pilze und ein Spiegelei.

Geschmeckt hat die Suppe mäßig. Sie ist in keiner Weise mit einer japanischen Nudelsuppe zu vergleichen. Und leider sind auch die Foodfotos nicht wirklich gelungen.

Aber es war einen Versuch wert. Und zeigt zumindest, dass man solch eine Suppe auch in der Mikrowelle zubereiten kann. Das nächste Mal gehe ich für eine solch gute Suppe dann doch lieber in ein gutes, japanisches Restaurant, von denen es in Hamburg auch einige gibt.

[amd-zlrecipe-recipe:1146]

Pute, Gemüse und Reisnudeln in Toban-Djan-Sauce

Im Wok

Das Shoppen im Asia-Shop hatte sich leider etwas verzögert. Für letzte Woche Freitag oder Samstag geplant, fand es leider erst heute statt. Der anvisierte Asia-Shop, bei dem ich aber schon mehrere Jahre nicht mehr eingekauft hatte, bestand leider nicht mehr. Aber Hamburg ist ja eine große Stadt und hat ein reichhaltiges Angebot, so dass ich vielleicht 500 m entfernt im gleichen Stadtteil einen anderen Asia-Shop fand, der zudem ein sehr reichhaltiges Sortiment hat und sehr gut

aufgeräumt ist.

Ich kaufte hier zusätzlich zu den geplanten Mi-Nudeln auch noch Reisnudeln.

Hier bereite ich mein erstes Gericht meiner Asien-Woche zu. Und zwar ausschließlich mit asiatischen Zutaten.

Ich verwende für das Gericht meine asiatische Lieblings-Sauce, Toban-Djan-Sauce. Dies ist eine scharfe Bohnen-Sauce. Damit kann man herrliche asiatische Gerichte zubereiten und sie mundet einfach vorzüglich.

Da ich Reisnudeln nur selten vorrätig habe und diese zubereite, nun aber heute im Asia-Shop eingekauft habe, bereite ich doch gleich ein Gericht mit diesen zu.

[amd-zlrecipe-recipe:733]

Leber mit Gemüse asiatisch

Sehr schmackhaft, mit leckerer Sauce

Diese Zubereitung ist etwas ungewöhnlich für mich. Denn ich verwende weder Zwiebel noch Schalotte oder Knoblauch. Aber ich wollte die Rinderleber einfach mit den gewählten Gemüsesorten Fenchel, Paprika und Lauch zur Geltung kommen lassen. Mit zusätzlich einigen Mu-Err-Pilzen.

Ich habe eine schmackhafte asiatische Sauce dazu zubereitet. Mit dunkler Sojasauce, Sambal Badjak und Chilipaste mit Sojabohnenöl.

Und wie immer bei einer asiatischen Zubereitung benötigt das Gericht nur kurze Vorbereitungszeit zum Zuschneiden von Leber und Gemüse. Und im Wok ist das Gericht sehr schnell gegart.

Zutaten für 1 Person:

- 140 g Rinderleber
- 1 große Fenchelschale
- ½ rote Paprika
- 1 kleine Stange Lauch
- 1 rote Chilischote

- 5 g getrocknete Mu-Err-Pilze
- 1 TL dunkle Sojasauce
- 1 TL Sambal Badjak
- 2 TL Chilipaste mit Sojabohnenöl
- trockener Weißwein
- 1 Tasse Reis
- Salz
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Mu-Err-Pilze in einer Schale mit Wasser einweichen.

Gemüse putzen und in grobe Stücke schneiden. Chilischote putzen und in Ringe schneiden. Leber in grobe Stücke zerkleinern.

Reis nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Öl in einem Wok erhitzen. Mu-Err-Pilze aus dem Einweichwasser herausnehmen. Leber, Gemüse, Chili und Pilze in den Wok geben und einige Minuten pfannenrühren. Sojasauce, Sambal Badjak und Chilipaste dazugeben. Einen Schuss Weißwein dazugeben. Alles verrühren und etwas köcheln lassen. Mit Salz würzen und abschmecken.

Reis in eine Schale geben und Leber mit Gemüse und Sauce darüber geben.