

Rezept · Für Düsseldorf:innen mit Herdambitionen ist die Beschäftigung mit der japanischen Küche unverzichtbar. Und: Es muss nicht immer Sushi sein und auch nicht immer Ramen. Manchmal macht es mehr Spaß sich ein Gericht auszuschauen, das man ohne asiatische Ausrichtung bereitet und es auf Japanisch zu bürsten. So geschehen mit der folgenden Pilzpfanne. Ganz sicher kommt da weder Sahne noch Creme fraiche hinein. Und, nein, Zwiebeln und Speck auch nicht. Dafür aber mehrere Sorten Pilze, Räuchertofu und Misopaste. Das ergibt eine Umami-Bombe, zu der Mii-Nudeln besser passen als Reis.

[Lesezeit ca. 2 min]

Die Zutaten (für 2 Portionen)

300~400 g kleine braune Champignons

250 g Austernpilze

20 g getrocknete Shiitake-Pilze

100 g Räuchertofu

150 ml Reiswein

Erdnussöl, helle Miso-Paste, helle Sojasoße, Sesamsamen

Die Zubereitung

Natürlich gibt's heutzutage frische Shiitake in fast jedem Supermarkt, aber bei der getrockneten Ware verhält es sich wie mit den Steinpilzen: Eingeweicht sind sie um ein Vielfaches aromatischer. Die braunen Champignons können in dieser Hinsicht weniger, spielen aber in diesem Rezept für die Umamisierung eine wichtige Rolle. Und die Austernpilze geben Volumen und Geschmack. Also weichst du zunächst die getrockneten Shiitake-Pilze in lauwarmem Wasser ein. Die Champignons putzt und viertelst du, die Austernpilze zerlegst du in Streifen. Nun musst du nur noch den Räuchertofu würfeln. 2~3 EL Sesamsamen röstest du kurz in einer trockenen Pfanne und stellst die beiseite.

Im Wok funktioniert die Sache bestens, eine normale Pfanne tut es aber auch. Im ersten Schritt röstest du die Champignon-Viertel bei großer Hitze in wenig Öl. Erst ziehen sie Wasser, dann verdunstet das, und die Pilze beginnen fast zu verbrennen – dieser Vorgang wird um die 6~8 Minuten dauern. Das „Anbrennen“ ist gut, das bringt Geschmack. Schmeiß nun Räuchertofu und Austernpilze hinein und gieß ungefähr 80 ml Reiswein an. Lass die Flüssigkeit fast ganz verkochen (2~3 Minuten). Gib die vorher gut ausgedrückten Shiitake-

Pilze dazu und lass sie warmwerden. Wieder löschst du mit 80 ml Reiswein ab. Rühr nun helle Miso-Paste ein - 1 knapper TL dürfte passen. Lass alles noch einmal kurz einkochen - kurz heißt: 2~3 Minuten. Würz mit Sojasoße. Streu den Sesam vor dem Servieren darüber. Wie gesagt: Nudeln passen besser als Reis.