

Hackfleisch in Shiitake mit Zuckerschoten und Eier-Reis

Für zwei Personen

Für die gefüllten Shiitake:

150 Hackfleisch, gemischt	4 Shiitake	4 Frühlingszwiebeln
1 Karotte	1 Ingwer, 3 cm	1 Ei
3 EL Panko	1 TL Stärke	3 EL japanische Sojasauce
2 EL Sake	Salz, Pfeffer	

Für den Eierreis:

150 g Kurzkornreis	2 Eier	100 ml Dashibrühe
1 Noriblatt, getrocknet	Rapsöl	

Für die Zuckerschoten:

10 Zuckerschoten	Salz, Pfeffer
------------------	---------------

Für die Sauce:

200 ml Dashibrühe	2 EL Mirin	1 EL Sake
1 EL Sojasauce	Stärke, Salz	

Die Pilze putzen und die Stiele heraustrennen. Die Stiele fein Würfeln und in eine Schüssel geben. Die Frühlingszwiebeln von ihren Enden befreien, in feine Ringe schneiden, eine kleine Handvoll beiseitelegen und den Rest in die Schüssel geben. Den Ingwer und die Karotte schälen, fein raspeln und ebenfalls in die Schüssel geben. Alles gut durchmengen. Anschließend mit dem Hackfleisch, dem Panko, dem Sake, der Sojasauce, einer Prise Salz und dem Ei vermischen. Die Innenseite der Pilze mit Stärke bestäuben. Die Hackfleischfüllung in die Pilze geben und die Pilze in den Bambus-Dampfgarer legen. Einen Topf mit etwas Wasser aufsetzen und den Bambuskorb dort einhängen, so dass die Pilze im Dampf des siedenden Wassers garen können. Die Pilze etwa 15 Minuten bei mittlerer Temperatur dämpfen, dabei ein Leinentuch zwischen Bambuskorb und -deckel spannen, um das Tropfwasser abzufangen. Den Kurzkornreis in einen Topf geben, mit der Dashibrühe und 200 Millilitern Wasser auffüllen und aufkochen lassen. Anschließend den Reis quellen lassen. Kurz bevor er gar ist, den Reis aus dem Topf nehmen und in einer Pfanne mit Rapsöl anbraten. Wenn der Reis knusprig ist, die beiden Eier in der Pfanne aufschlagen, kurz stocken lassen und dann unter den knusprigen Reis mischen. Die Zuckerschoten waschen und von den Enden befreien. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und die Zuckerschoten darin etwa zehn Minuten garen lassen. Die Dashibrühe, den Mirin, den Sake und die Sojasauce in einen Topf geben und aufkochen lassen. Die Stärke mit etwas Wasser mischen und in die Sauce zum Abbinden geben. Die gefüllten Shiitake mit Zuckerschoten und japanischem Eierreis auf Tellern anrichten, mit den restlichen Frühlingszwiebeln bestreuen und mit dem getrockneten Noriblatt garnieren.

Judith Postler am 11. September 2014