

Saupreiß, japanischer...

Ein Bayer will uns Wild-Sushi schmackhaft machen. Ein Witz? Nein, ein Genuss.



Max is(s)t genussvoll
VON MICHAEL H. MAX RAGWITZ

Heute geht's mal in keine Kneipe zwischen Adorf und Zittau. Ich habe mir sagen lassen, dass es auch abseits von Sauerbraten, Bambes und allerlei anderen regionalen Spezialitäten noch sehr empfehlenswerte schmackhafte Dinge gibt, die man ausprobieren kann. Beispielsweise wenn es um delikate Appetitshäppchen geht. Auf die Idee gebracht haben mich Jana und Michael. Die schmucke Maid, mit der ich kulinarisch-mediale Projekte umsetze, stammt aus dem Harz und lebt und arbeitet in Weimar als Mediendesignerin. Der fescche Bub ist ein Urbayer und Jäger und Sammler. Soll heißen, er jagt tatsächlich Wild und hat den Thüringern die Jana abgefischt. Pech gehabt, die Thüringer.

Die beiden vereint wilde Leidenschaft: Sie verbindet neben erotischem Gleichklang auch das Wild-Essen, das sie ge-

schmack- und fantasievoll zubereiten und sogar Kochbücher darüber schreiben. Wollte mich der Micha doch kürzlich mit Wild-Sushi locken. „Bist du deppert...“, war meine erste Entgegnung. Der grinste breit und erwiderte ohne auch nur einen Hauch der Abwertung: „Sauptreiß, japanischer, woast woi ned, wos guad schmeckt?“ Soll wohl heißen: keine Ahnung von guter bayerischer Küche.

Ich kann es vorwegnehmen: Der Bazi hat mich überzeugt. Ich habe die bajuwarisch-fernöstliche Kost zubereitet und bin voll des Lobes. Die können tatsächlich mehr als Weißwurst und Leberkäs. Das Ganze ist zudem ziemlich einfach. Das

können sogar Sachsen, Erzgebirger, Vogtländer und andere Bergvölker. Nur über die Zubereitung des Sushi-Reises sollte man sich schlaumachen. Das lässt sich auf drei Fakten reduzieren: Normaler Reis geht gar nicht. Reissessig darf nicht fehlen. Ein Blick ins Internet wirkt Wunder. An Fleisch kann man alle dunklen Sorten gut verarbeiten. Wenn es nicht durchgegart ist, muss bei Wild allerdings auf Herkunft und Verarbeitungskontrolle geachtet werden, denn bei wildlebenden Tieren gibt es einige Krankheiten auszuschließen. Beschränkt man sich auf die Grünzeugfresser, ist keine Trichinenschau fällig. Das garantiert beispielsweise Fleisch aus dem gut sortierten Wildhandel. Geflügel dagegen ist nicht so prickelnd, das schmeckt meist nur nach den Gewürzen, die man drannmacht. Stimmt, Abflug...

Und das Gemüse ist, bestätigt mir Jana, sozusagen kulinarischer Freestyle. Einfach Paprika, Avocado, Rettich, Gurke & Co. roh in Stifte schneiden. Die lassen sich gut rollen. Das geht per Hand mit dem Bambusrollo ebenso wie mit dem Sushi-Maker, den

ich mir zugelegt habe. Und als würzige Zugaben eignen sich natürlich Ingwer ebenso wie diverse scharfe Soßen. Davon kann Max nicht genug haben. Essen kann man das als Vorspeise, aber auch als Zwischen- und/oder Hauptgang. Denn von



telt wird das Ganze von Nori-Blättern, die man in jedem besser sortierten Supermarkt im Asia-Regal findet.

dem „Zeug“ kann man süchtig werden. Womit wir wieder beim Thema Leidenschaft wären ...

Der im Erzgebirge geborene Autor ist freier Journalist und betreibt das Portal www.kulinarische-portraits.de.

Kolumne 29-2017 – Sächsische Zeitung (oben) – Freie Presse (unten) vom 14. August 2017

Heute geht's mal in keine Kneipe zwischen Adorf und Zittau. Ich habe mir sagen lassen, dass es auch abseits von Sauerbraten, Bambes und allerlei anderen regionalen Spezialitäten noch sehr empfehlenswerte schmackhafte Dinge gibt, die man ausprobieren kann. Beispielsweise wenn es um delikate Appetitshäppchen geht. Auf die Idee gebracht haben mich Jana und Michael. Die schmucke Maid, mit der ich kulinarisch-mediale Projekte umsetze, stammt aus dem Harz und lebt und arbeitet in Weimar als Mediendesignerin. Der fescche Bub ist ein Urbayer und Jäger und Sammler. Soll heißen, er jagt tatsächlich Wild und hat den Thüringern die Jana abgefischt. Pech gehabt, die Thüringer.

Die beiden vereint wilde Leidenschaft: Sie verbindet neben erotischem Gleichklang auch das Wild-Essen, das sie geschmack- und fantasievoll zubereiten und sogar Kochbücher darüber schreiben. Wollte mich der Micha doch kürzlich mit Wild-Sushi locken. „Bist du deppert...“, war meine erste Entgegnung. Der grinste breit und erwiderte ohne auch nur eines Hauchs der Abwertung: „Sauptreiß, japanischer, woast woi ned, wos guad schmeckt?“ Soll wohl heißen: keine Ahnung von guter bayerischer Küche. Ich kann es vorwegnehmen: Der Bazi hat mich überzeugt. Ich habe die bajuwarisch-fernöstliche Kost zubereitet und bin voll des Lobes. Die können tatsächlich mehr als Weißwurst und Leberkäs.

MAX IS(S)T GENUSSVOLL

Sauptreiß, japanischer...

VON MICHAEL H. MAX RAGWITZ
expertentipp@redaktion-nutzwerk.de



Das Ganze ist zudem ziemlich einfach. Das können sogar Sachsen, Erzgebirger, Vogtländer und andere Bergvölker. Nur über die Zubereitung von Sushi-Reis sollte man sich schlaumachen. Das lässt sich auf diese Fakten reduzieren: Normaler Reis geht gar nicht. Reissessig darf nicht fehlen. Ein Blick ins Internet wirkt Wunder.

An Fleisch kann man alle dunklen Sorten gut verarbeiten. Wenn es nicht durchgegart ist, muss bei Wild allerdings auf Herkunft und Verarbeitungskontrolle geachtet werden, denn bei wild lebenden Tieren gibt es einige Krankheiten auszuschließen. Beschränkt man sich auf die Grünzeugfresser, ist keine Trichinenschau fällig. Das garantiert beispielsweise Fleisch aus dem gut sortierten Wildhandel. Geflügel dagegen ist nicht so prickelnd, das schmeckt meist nur nach den Gewürzen, die man drannmacht. Stimmt, Abflug...

Und das Gemüse ist, bestätigt mir Jana, sozusagen kulinarischer Freestyle. Einfach Paprika, Avocado,

Rettich, Gurke & Co. roh in Stifte schneiden. Die lassen sich gut rollen. Das geht per Hand mit dem Bambusrollo ebenso wie mit dem Sushi-Maker, den ich mir zugelegt habe. Und als würzige Zugaben eignen sich natürlich Ingwer ebenso wie diverse scharfe Soßen. Davon kann Max nicht genug haben. Essen kann man das als Vorspeise, aber auch als Zwischen- und/oder Hauptgang. Denn von dem „Zeug“ kann man süchtig werden. Womit wir wieder beim Thema Leidenschaft wären ...

Der im Erzgebirge geborene Autor ist freier Journalist und betreibt das Portal www.kulinarische-portraits.de.

Lamm-Sushi

Die beste Kombination für Wild-Sushi ist das zarte, dunkelrote Fleisch vom Lammrücken. Der wird in fingerdicke Streifen geschnitten und in Sojasoße mariniert. Die Streifen werden unterschiedlich lang angebraten.

Mit Sushi-Reis und verschiedenen Zutaten entsteht daraus ein wunderbares wildes Sushi, das man beispielsweise (v.l.n.r.) „medium rare“ mit Paprika und Gurke, „medium“ mit Frischkäse und Sesam, „rare“ mit Paprika und Avocado oder „blue rare“ mit Avocado und Seelalgenalat kombinieren kann. Ummantelt wird das



Ganze von Nori-Blättern, die man in jedem besser sortierten Supermarkt im Asia-Regal findet.

kann man das als Vorspeise, aber auch als Zwischen- oder Hauptgang. Denn von dem „Zeug“ kann man süchtig werden. Womit wir wieder beim Thema Leidenschaft wären ...

Der im Erzgebirge geborene Autor ist freier Journalist und betreibt das Portal www.kulinarische-portraits.de.