

Gustografie Katja Pogrzeba

Yaki Onigiri - gegrillter japanischer Reis

Mein erster Versuch ging ziemlich schief. Ohne Rezept formte ich lockere Reisbällchen mit Hilfe einer Onigiri-Plastikform aus einem japanischen 100 Yen-Shop, dann gab ich Öl in die Pfanne und bestrich den Reis schön von oben mit Sojasauce und Butter. Ich hatte in einer Dokumentation gehört, dass dies besonders gut schmecken soll und ähnlich wie Popcorn duftet. Gleich beim ersten Wendeversuch zerfielen die Dreiecke in einzelne Körnchen und ließen sich nicht mehr retten.

Wie so oft, lohnt es sich auch bei einfachen Gerichten ein gutes Rezept zu suchen – und sich daran zu halten. Hier das Erfolgs-Geheimnis: die Reisdreiecke fest andrücken, zuerst ohne Fett langsam und mit Geduld grillen und dann mit Miso-Butter bepinseln. Die Miso-Butter schmeckt salzig, süß und intensiv nach Umami und bildet eine köstliche Kruste auf dem Reis ohne diesen aufzuweichen.



Damit ich die Zutaten und Tricks nicht wieder vergesse, habe ich das Rezept mit meinen Anmerkungen aufgeschrieben und ein paar Fotos gemacht. Wenn ich koche, mache ich fast immer ein paar Fotos. Manchmal notiere ich auch die genauen Mengenangaben der Zutaten auf einem Zettel, die dann in der Küchenschublade landen. Und wenn ich ganz viel Zeit habe fotografiere ich alle Schritte, damit ich später das Rezept aufschreiben kann. Inzwischen habe ich sehr viele Fotos auf meinem Handy, die auf die Abschrift warten.

Yaki Onigiri

Zutaten:

- ca. 300 g gekochter Sushi-Reis
- 1 EL rotes Miso
- 1 EL Butter
- etwas Salz

Zubereitung:

1. Die Hände anfeuchten und eine Prise Salz auf die Handflächen streuen.
2. Eine gehäufte Hand voll gekochtem Reis (ca. 70 g) grob zu einer Kugel formen. Mit beiden Händen den Reis zu einem Dreieck formen und fest andrücken.
3. Die Reisbällchen entweder in eine beschichtete Pfanne oder auf den Grill zubereiten.
4. Auf mittlerer Hitze langsam und geduldig anbraten, bis sich eine leichte Kruste bildet. Die Bällchen dann umdrehen und auch auf der anderen Seite goldbraun braten. Pro Seite dauert dies ca. 15 Minuten.
5. Erst dann die Reisbällchen mit Miso-Butter bepinseln und erneut kurz auf beiden Seiten fertig rösten.