

JAPANISCHE FISCHSUPPE

JAPANISCHE FISCHSUPPE

Das klingt jetzt im ersten Moment nicht nach Resteverwertung, muss es auch nicht zwingend sein, aber in meinem Fall ist es das. Dieses Süsspchen gab es am Tag nach dem Sushi und ich habe kurzerhand alle Fisch-, Gemüse-, Noriblätter- und Reisreste verwertet. Ich hatte übrigens etwas mehr Fisch als im Sushi-Rezept angegeben, also nicht wundern was da noch so übrig geblieben ist.



Zutaten für 2 Personen:

50g Lachs

50g Thunfisch

2 Frühlingszwiebeln

2 Karotten

10 getrocknete Shitake

1 Noriblatt oder die „Schnittreste“ von 4 Sushirollen

4 EL Teriyaki Sauce

6 EL gegarter Reis (hier Sushireis)

500 ml leichte Brühe

Zubereitung:

Die Suppe geht ganz schnell. Ich gebe die getrockneten Pilze direkt in die kalte Brühe und bringe alles zusammen zum kochen. Abgedeckt 5 Minuten kochen lassen, dann kommen die Karottenstifte und die Teriyaki Sauce dazu. Weiter 5 Minuten kochen lassen.

Die Zeit nutze ich um den restlichen Fisch in Streifen und die Frühlingszwiebel in Ringe zu schneiden. Dann kommt beides mit in die Suppe. Die Noriblätter klein schneiden und 2 Minuten mit köcheln lassen. Abschmecken und bei Bedarf noch ein wenig Teriyaki Sauce dazu geben. Das Süsspchen soll aber ähnlich wie ein Miso-Süsspchen eher leicht bleiben, also nicht in Teriyaki ertränken!

Jetzt gebe ich in jede Schüssel 1-2 EL vom gegarten Reis (der ist in diesem Fall noch kalt) und gieße die heiße Suppe darüber.

Fertig!

