

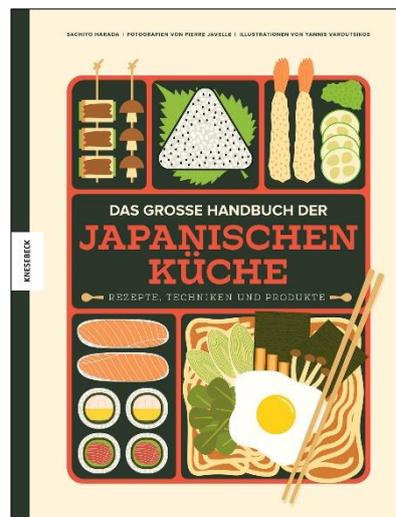
Presstext

Misosuppe, Okonomiyaki, Tempura und Karaage, Donburi oder Daifuku ... dieses Buch versammelt das Beste aus dem Land der aufgehenden Sonne. Die japanische Küche wird weltweit geschätzt, gilt als besonders gesund und ausgewogen. Gyozas, Ramen oder Sushi genießen wir auch hierzulande mit großer Begeisterung. Mit den richtigen Rezepten, Techniken und Zutaten, wie sie Sachiyo Harada in ihrem großen Handbuch bietet, ist die Zubereitung dieser japanischen Klassiker auch zu Hause ganz einfach. Gespickt mit vielen Tipps und mit ausgewählten Schritt-für-Schritt-Anleitungen, die auch das Auge erfreuen, erklärt sie die Zubereitungspraktiken und was es dafür braucht. Dazu erzählt die Foodautorin von der Küche ihres Heimatlandes, in der sich die Kultur Japans widerspiegelt und in der Formen, Texturen, Geschmäcker und Farben eine bedeutende Rolle spielen.



Sachiyo Harada wurde in Hokkaido, Japan, geboren und lebte viele Jahre dort. Heute lebt und arbeitet sie in Paris, wo sie die renommierte Ferrandi-Schule absolvierte und in Spitzenrestaurants tätig war. Als Foodstylistin und Kochbuchautorin schreibt sie für *Madame Figaro Japan* und gibt kulinarische Workshops sowie Kochkurse in Paris und Tokio.

KNESEBECK
Das besondere Buch



**Sachiyo Harada (Text),
Yannis Varoutsikos (Ill.)**

Das große Handbuch der japanischen Küche Rezepte, Techniken und Produkte

**Gebunden, 288 Seiten,
durchgehend farbig illustriert
aus dem Französischen von Susanne Schmidt-
Wussow**

Preis € 38,- [D] 39,10 [A]

ISBN 978-3-95728-942-1

Erscheinungstermin 27. Februar 2025

Die Autorin im Netz

Instagram: [@haradasachiyo](https://www.instagram.com/haradasachiyo)

Gerne senden wir Ihnen die Übersicht aller freigegebenen Pressebilder. Im Rahmen einer Rezension sind das Cover, ein Autor:innenfoto sowie bis zu drei der folgenden Doppelseiten (sowie die dazugehörigen Rezepte) oder der einzelnen Rezeptfotos zum Abdruck freigegeben: S. 30-31, S. 32-33, S. 58-59, S. 76-77, S. 88-89, S. 90-91, S. 124-125, S. 126-127, S. 250-251, S. 252-253.

Pressebilder

Sachiyo Harada (Text), Yannis Varoutsikos (Ill.): Das große Handbuch der japanischen Küche

Auf Wunsch senden wir Ihnen gern Druckdaten. Bis zu insgesamt drei der folgenden Doppelseiten (oder der einzelnen Rezeptfotos), ein Autor:innenfoto sowie das Cover sind im Kontext einer Buchbesprechung honorarfrei.

Im Rahmen eines TV-Beitrags können Sie gern mehr Bilder verwenden. Sprechen Sie uns dazu gerne an!

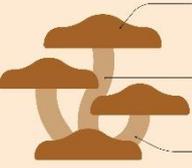
Für Online-Besprechungen sind bis zu acht der Pressebilder in niedriger Auflösung freigegeben.

Copyright:

Yannis Varoutsikos, Pierre Javelle/Knesebeck Verlag

Verstehen

SHIITAKE UND ANDERE PILZE



BESCHREIBUNG
Der Shiitake hat ein weißes Stielröhrlinienmuster, das sich beim Kochen in ein braunes oder schwarzes umfärbt.

NÄHRWERT
Shiitake hat einen hohen Gehalt an Vitaminen und Mineralstoffen.

ANZAHL UND ERNTE
Shiitake wird in der Regel im Herbst geerntet.

TIPP
Shiitake sollte vor dem Kochen in Wasser eingeweicht werden.

1. SHIITAKE
Shiitake ist ein Pilz, der in Asien beheimatet ist. Er wird in der Regel in Japan, Korea und China verwendet.

2. ERNTE
Shiitake wird in der Regel im Herbst geerntet.

3. VERWENDUNG
Shiitake kann in vielen Gerichten verwendet werden, z.B. in Suppen, Salaten und Fleischgerichten.

4. SHIITAKE
Shiitake ist ein Pilz, der in Asien beheimatet ist. Er wird in der Regel in Japan, Korea und China verwendet.

5. ERNTE
Shiitake wird in der Regel im Herbst geerntet.

6. VERWENDUNG
Shiitake kann in vielen Gerichten verwendet werden, z.B. in Suppen, Salaten und Fleischgerichten.

30

Vertiefen



1 Shiitake
2 Enoki
3 Maitake
4 King Trumpet
5 Oyster
6 Lion's Mane

BESCHREIBUNG
Shiitake ist ein Pilz, der in Asien beheimatet ist. Er wird in der Regel in Japan, Korea und China verwendet.

ENOKI
Enoki ist ein Pilz, der in Asien beheimatet ist. Er wird in der Regel in Japan, Korea und China verwendet.

MAITAKE
Maitake ist ein Pilz, der in Asien beheimatet ist. Er wird in der Regel in Japan, Korea und China verwendet.

KING TRUMPET
King Trumpet ist ein Pilz, der in Asien beheimatet ist. Er wird in der Regel in Japan, Korea und China verwendet.

OYSTER
Oyster ist ein Pilz, der in Asien beheimatet ist. Er wird in der Regel in Japan, Korea und China verwendet.

LION'S MANE
Lion's Mane ist ein Pilz, der in Asien beheimatet ist. Er wird in der Regel in Japan, Korea und China verwendet.

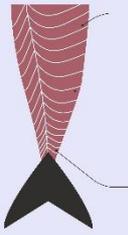
31

Bild 01
Seiten 30-31

Shiitake und andere Pilze

Verstehen

FISCH VORBEREITEN



BESCHREIBUNG
Fisch ist ein Tier, das in Wasser lebt.

DAUER
Die Zubereitungsdauer beträgt ca. 15 Minuten.

MATERIALIEN
Fisch, Salz, Pfeffer, Öl.

ANWENDUNG
Fisch kann in vielen Gerichten verwendet werden, z.B. in Suppen, Salaten und Fleischgerichten.

32

Makrele/Bastardmakrele vorbereiten



1 Fisch waschen
2 Fisch schälen
3 Fisch filetieren
4 Fisch portionsweise schneiden
5 Fisch portionsweise schneiden

1. FISCH WASCHEN
Den Fisch gründlich unter fließendem Wasser waschen.

2. FISCH SCHÄLEN
Die Schuppe mit einem scharfen Messer abkratzen.

3. FISCH FILETIEREN
Den Fisch entlang der Rückenflosse filetieren.

4. FISCH PORTIONSWEISE SCHNEIDEN
Das Filet in Portionen schneiden.

5. FISCH PORTIONSWEISE SCHNEIDEN
Das Filet in Portionen schneiden.

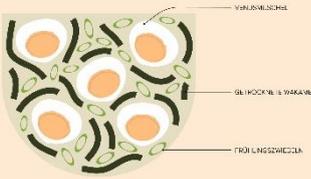
33

Bild 02
Seiten 32-33

Fisch vorbereiten

Verstehen

MISOSUPPE MIT VENUSMUSCHELN UND WAKAME



BESCHREIBUNG
Miso-Suppe mit Venusmuscheln, Wakame und getrockneten WicHELN.

URSPRUNG
Japanische Miso-Suppe mit Venusmuscheln und Wakame.

ZUBEREITUNGSZEIT
15 Minuten

VERWENDETE TECHNIKEN
Kochen, Servieren

WANN GEGESSEN?
Als Vorspeise oder Hauptgericht.

MATERIALIEN
Miso, Wasser, Venusmuscheln, Wakame, getrocknete WicHELN.

VARIANTEN
Mit anderen Meeresfrüchten.

18

Vertiefen



FÜR 4 PERSONEN
150 g Miso
1 l Wasser
1 kg Venusmuscheln
100 g getrocknete WicHELN
100 g Wakame

1. Wasser in einem Topf kochen lassen.
2. Miso in Wasser auflösen.
3. Venusmuscheln zugeben.
4. Getrocknete WicHELN zugeben.

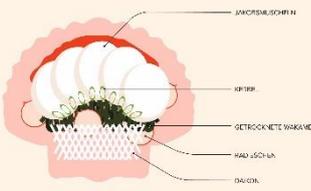
19

Bild 03
Seiten 58-59

Misosuppe mit Venusmuscheln und Wakame

Verstehen

SASHIMI AUS JAKOBSMUSCHELN



BESCHREIBUNG
Sashimi aus Jakobsmuscheln, Ribbi, getrockneter Wakame, Rauwschale und Daichi.

URSPRUNG
Japanische Sashimi-Variante.

ZUBEREITUNGSZEIT
15 Minuten

VERWENDETE TECHNIKEN
Schneiden, Servieren

WANN GEGESSEN?
Als Vorspeise.

MATERIALIEN
Jakobsmuscheln, Ribbi, getrocknete Wakame, Rauwschale, Daichi.

VARIANTEN
Mit anderen Meeresfrüchten.

20

Vertiefen



FÜR 4 PERSONEN
1 kg Jakobsmuscheln
100 g Ribbi
100 g getrocknete Wakame
100 g Rauwschale
100 g Daichi

1. Jakobsmuscheln vorbereiten.
2. Ribbi schneiden.
3. Getrocknete Wakame zugeben.
4. Rauwschale zugeben.

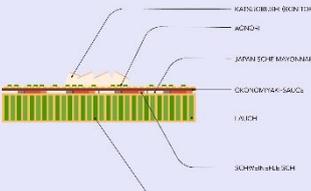
21

Bild 04
Seiten 76-77

Sashimi aus Jakobsmuscheln

Verstehen

OKONOMIYAKI



BESCHREIBUNG
Okonomiyaki mit Katsu (Kibbi) Ochtilkreisern, Ancho, japanischer Mayonäse, Okonomiyaki-Sauce, Lauch, Schwaberleibich und Kofu.

URSPRUNG
Japanische Okonomiyaki-Variante.

ZUBEREITUNGSZEIT
15 Minuten

VERWENDETE TECHNIKEN
Kochen, Servieren

WANN GEGESSEN?
Als Hauptgericht.

MATERIALIEN
Katsu (Kibbi) Ochtilkreiser, Ancho, japanische Mayonäse, Okonomiyaki-Sauce, Lauch, Schwaberleibich, Kofu.

VARIANTEN
Mit anderen Meeresfrüchten.

22

Vertiefen

SPEZIELLE JAPANISCHE ZUTATEN



FÜR 4 PERSONEN
1 kg Katsu (Kibbi) Ochtilkreiser
100 g Ancho
100 g japanische Mayonäse
100 g Okonomiyaki-Sauce
100 g Lauch
100 g Schwaberleibich
100 g Kofu

1. Katsu (Kibbi) Ochtilkreiser vorbereiten.
2. Ancho schneiden.
3. Japanische Mayonäse zugeben.
4. Okonomiyaki-Sauce zugeben.

23

Bild 05
Seiten 88-89

Okonomiyaki

Zubereiten

OKONOMIYAKI



1. Alle Gemüsearten waschen und in Streifen schneiden.
2. In einem großen Topf alle Zutaten für den Teig mit Wasser und Salz vermischen und aufkochen lassen.
3. In einem großen Topf alle Zutaten für den Teig mit Wasser und Salz vermischen und aufkochen lassen.
4. In einem großen Topf alle Zutaten für den Teig mit Wasser und Salz vermischen und aufkochen lassen.
5. In einem großen Topf alle Zutaten für den Teig mit Wasser und Salz vermischen und aufkochen lassen.
6. In einem großen Topf alle Zutaten für den Teig mit Wasser und Salz vermischen und aufkochen lassen.

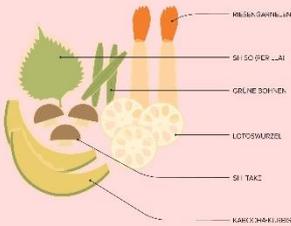


Bild 06
Seiten 90-91

Okonomiyaki zubereiten

Verstehen

TEMPURA
AUS GARNELEN UND GEMÜSE



BESCHREIBUNG
Tempura ist eine japanische Spezialität, die aus Meeresfrüchten und Gemüse besteht, die in einem leicht gebackenen, knusprigen Panier gebraten werden.

URSPRUNG
Tempura wurde im 17. Jahrhundert in Japan entwickelt, als portugiesische Missionare nach Japan kamen und ihre Kochkunst mitbrachten.

ZUSAMMENSETZUNG
Tempura besteht aus Meeresfrüchten und Gemüse, die in einem leicht gebackenen, knusprigen Panier gebraten werden.

Vertiefen

SPEZIELLE JAPANISCHE ZUTATEN



FÜR 4 PERSONEN
100g Meeresfrüchte
100g Gemüse
1 Ei
100g Paniermehl
100g Wasser
100g Öl

TEMPURA SAUCE
100g Sojasauce
100g Worcestersauce
100g Pfeffer
100g Salz

ZUM SERVIEREN
100g Reis
100g Tempura
100g Sauce

Bild 07
Seiten 124-125

Tempura aus Garnelen und Gemüse

Zubereiten

TEMPURA AUS GARNELEN UND GEMÜSE



1. Die Garnelen und Gemüse werden gewaschen und trocken getupft. Die Garnelen werden in 2-3 cm dicke Stücke geschnitten. Das Gemüse wird in 3-4 cm dicke Stücke geschnitten. Die Garnelen und Gemüse werden in Mehl, Eiweiß und Wasser eingetaucht und mit einem Sieb überschüssiges Mehl abgeklopft. Die Garnelen werden in Mehl, Eiweiß und Wasser eingetaucht und mit einem Sieb überschüssiges Mehl abgeklopft. Die Garnelen werden in Mehl, Eiweiß und Wasser eingetaucht und mit einem Sieb überschüssiges Mehl abgeklopft.

2. Das Mehl, Eiweiß und Wasser werden in einem Sieb gesiebt und mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrührt. Der Teig sollte dickflüssig sein und sich leicht vom Rührer lösen lassen.

3. Die Garnelen und Gemüse werden in den Teig getaucht und überschüssiges Mehl abgeklopft. Die Garnelen werden in Mehl, Eiweiß und Wasser eingetaucht und mit einem Sieb überschüssiges Mehl abgeklopft.

4. In einem großen Topf wird Öl auf 170°C erhitzt. Die Garnelen und Gemüse werden in den Topf gegeben und von oben mit einem Schneebesen umgedreht. Die Garnelen und Gemüse werden goldbraun gebraten und dann auf einem Küchenpapier abgetropft.

5. Die Garnelen und Gemüse werden auf einem Teller angerichtet. Dazu passt eine Terebinthensauce.

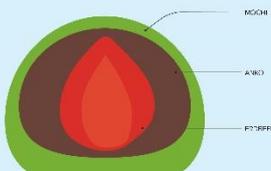


Bild 08
Seiten 126-127

Tempura aus Garnelen und Gemüse zubereiten

Verstehen

ICHIGO DAIFUKU



BESCHREIBUNG
Ichigo Daifuku ist ein japanischer Süßigkeit, der aus einem grünen Mochi-Außenmantel, einer roten Anko-Füllung und einer weißen Fülle besteht.

USPUNKT
Das Ichigo Daifuku ist eine beliebte Süßigkeit, die in Japan und in vielen anderen Ländern beliebt ist. Es ist eine perfekte Mischung aus süßem und saurem Geschmack.

ZUBEREITUNGSZEIT
Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Garzeit: 10 Minuten

WANN GEGESSEN
Das Ichigo Daifuku ist eine Süßigkeit, die zu jeder Zeit gegessen werden kann. Es ist eine perfekte Süßigkeit für den Nachmittag oder als Dessert.

TIPPS
Verwenden Sie hochwertige Zutaten, um das Beste aus Ihrem Ichigo Daifuku zu machen. Achten Sie auf die Konsistenz des Teigs und die Größe der Füllungen.

ABWANDLUNGEN
Das Ichigo Daifuku kann in vielen verschiedenen Varianten zubereitet werden. Sie können es mit verschiedenen Füllungen und Mochi-Außenmängeln zubereiten.

VARIANTEN
Das Ichigo Daifuku kann in vielen verschiedenen Varianten zubereitet werden. Sie können es mit verschiedenen Füllungen und Mochi-Außenmängeln zubereiten.

Vertiefen

SPEZIELLE JAPANISCHE ZUTATEN



FÜR 8 MOCHI
• 200 g Ichigo Daifuku Füllung
• 100 g Anko
• 100 g Mochi

MOCHITOPF
• 100 g Mochi
• 100 g Anko
• 100 g Ichigo Daifuku Füllung

Bild 09
Seiten 250-251

Ichigo Daifuku

Zubereiten

ICHIGO DAIFUKU



1. Die Zutaten werden gewaschen und trocken getupft. Die Erdbeeren werden in 2-3 cm dicke Stücke geschnitten. Das Anko wird in einem Sieb gesiebt und mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrührt. Der Teig sollte dickflüssig sein und sich leicht vom Rührer lösen lassen.

2. Die Erdbeeren werden in Mehl, Eiweiß und Wasser eingetaucht und mit einem Sieb überschüssiges Mehl abgeklopft. Die Erdbeeren werden in Mehl, Eiweiß und Wasser eingetaucht und mit einem Sieb überschüssiges Mehl abgeklopft.

3. Das Mehl, Eiweiß und Wasser werden in einem Sieb gesiebt und mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrührt. Der Teig sollte dickflüssig sein und sich leicht vom Rührer lösen lassen.

4. In einem großen Topf wird Öl auf 170°C erhitzt. Die Erdbeeren und Anko werden in den Topf gegeben und von oben mit einem Schneebesen umgedreht. Die Erdbeeren und Anko werden goldbraun gebraten und dann auf einem Küchenpapier abgetropft.

5. Die Erdbeeren und Anko werden auf einem Teller angerichtet. Dazu passt eine Terebinthensauce.

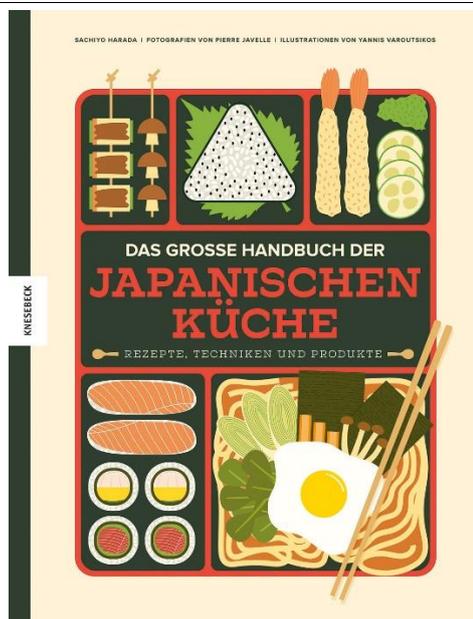


Bild 10
Seiten 252-253

Ichigo Daifuku zubereiten

**Autor:innenporträt****Sachiyo Harada**

© Patricia Doukhan

**Buchcover**Sachiyo Harada (Text),
Yannis Varoutsikos (Illus.)**Das große Handbuch der japanischen
Küche**
*Rezepte, Techniken und Produkte*Gebunden, 288 Seiten, durchgehend
farbig illustriert
aus dem Französischen von Susanne
Schmidt-Wussow
Preis € 38,- [D] 39,10 [A]
ISBN 978-3-95728-942-1

Erscheinungstermin 27. Februar 2025