

Rezepte aus dem Kochbuch „Man kann keine Steine essen. Kochbuch eines japanischen Bildhauer“ von Shinroku Shimokawa (Prima.Publikationen, 2021)

### Eierstich (Chawanmushi, 'Teeschalengedämpftes')

Ein Rezept, das Shinroku Shimokawa immer zubereitet, wenn der Sohn zu Besuch ist. Die Zutaten variieren mit der Jahreszeit: im Winter kommen Ginkokernen, Hähnchenbrust und Shiitake-Pilzen dazu, im Sommer kleine Garnelen, Zuckerschoten und Giersch.

Das Gericht kann warm oder auch kalt serviert werden.

Zutaten für 4 Portionen:

400 ml Wasser  
8 g Kombu  
4 g getrocknete Pilze  
¼ TL Salz  
2 Eier  
2 Champignons  
4 geröstete und geschälte Ginkokerne  
Schnittlauch

Zubereitung:

Wasser, Kombu und getrocknete Pilze in einen Topf geben und langsam erhitzen. Wenn es aufkocht, Kombu herausnehmen, salzen und abkühlen lassen (kaltes Dashi).

Eier in einer Schüssel mit Stäbchen verrühren, aber nicht schäumen. Kaltes Dashi zu den Eiern geben und vermischen.

Champignons kleinschneiden und mit gerösteten Ginkokernen in zwei Teeschalen geben, darauf ein kleines Teesieb legen. Die Dashi-Eiermasse durch das Sieb in die Schalen geben. Die Schalen mit einem passenden Deckel oder mit Alufolie verschließen. Einen Topf mit etwa drei Zentimeter Wasser füllen und die Schalen hineinstellen.

Den Topf mit einem Deckel verschließen und langsam erhitzen. Wenn es aufkocht, bei schwacher Hitze etwa 15 bis 20 Minuten köcheln lassen. Die Schalen vorsichtig aus dem Topf nehmen und prüfen, ob die Masse schon gestockt ist, sonst noch etwas köcheln lassen.

Vor dem Servieren Schnittlauch kleinschneiden und darüberstreuen. Mit einem Löffel essen.

## Gedünstete Mairübenblätter

### Zutaten:

250 g Mairübenblätter  
etwas Öl zum Braten  
15 g gerösteter Sesam  
10 g Katsubushi (Bonito-Flocken)  
1 ½ EL Sojasoße

### Zubereitung:

Mairübenblätter waschen und mit dem Stiel in etwa zwei bis drei Zentimeter lange Stücke schneiden.

In einer Pfanne Öl erhitzen, Mairübenblätter und gerösteten Sesam etwas ein bis zwei Minuten dünsten.

Katsoubushi und Sojasoße dazugeben und mischen.

Dazu passt sehr gut Reis.