



Kamaboko wird zum Osechi, dem japanischen Neujahrssessen, in der O-Zoni serviert. Es handelt sich um gedämpfte Fischpaste. Diese wird z. B. weiß und rot eingefärbt und wird aufgrund von Farbe und Form mit der aufgehenden Sonne in Verbindung gebracht. Es betont des festlichen Anlass.

Kamaboko kann als „Surimi“ oder „Fischpastete“ bezeichnet werden. Natürlich ist es nicht das Gleiche, wie originales Surimi. In Japan ist es sehr beliebt und kann in verschiedenen Formen und Farben hergestellt werden.

Kamaboko (カマボコ):

Kamaboko ist halbrund und wird zweifarbig, außen rot, innen weiß, hergestellt. Von Kamabok gibt es unterschiedliche Formen und Farben.

Naruto Maki (ナルトマキ): Naruto Maki ist eine rot-weiße Rolle, die auch mit Kombu gemacht werden kann. Naruto Maki wird für Oden (eine Art des Nabemono) verwendet.

Chikuwa(チクワ): Chikuwa ist eine Fischpaste, die um einen Bambusspieß gewickelt und so gekocht oder gegrillt wird. Dadurch ist es tubenförmig und hohl in der Mitte. „Chikuwa“ bedeutet Bambusring.

Sasa Kamaboko(ササカマボコ): Das Kamaboko hat die Form eines Bambusblattes.

Hanpen(ハンペン): Dabei handelt es sich um ein rechteckiges Kamaboko. Hergestellt wird es mit Yama-imo, der japanischen Jamswurzel und Eiweiß. Dann wird es angebraten, damit es leicht und knusprig wird. Meist wird es zur Suppe gegessen. Manchmal wird es auch mit Fleisch gefüllt.

Kani-fumi-kamaboko: Es sind bunte Surimi-Stäbchen, die serviert werden.

Suji: gedämpfte Bällchen aus Fischfleisch

Nabedane: Gedämpfte aus Tintenfisch und Garnelen



Tsumire: gekocht aus Sardinen

Satsuma-age: frittiertes Kamaboko

Datemaki (ㇿㇿㇿㇿ) : Ist eine Art Kamaboko, dass aus zerkleinertem Hanpen, Eiern und Gewürzen gemacht wird. Es gehört zum traditionellen Osechi dazu. Datemaki wird vor dem Servieren in Scheiben geschnitten und erhitzt, z. B. auf dem Grill.

Für die Herstellung von Kamaboko sind verschieden Fischarten geeignet, wie z. B. Alaskaseelachs, Pangasiusfilet, Adlerfisch (shiro guchi), Seebrassen (tai), Blaubarsch (mutsu), Seeaal (Hambo), Haifisch (same) und andere. Japanische Originalrezepte verwenden öfter Seebrasse.

Kamaboko wird immer aus fettarmem weißen Fisch hergestellt. Wird das Kamaboko richtig hergestellt, riecht es auch nicht fischig. Es lässt sich auch sehr gut grillen oder z. B. in geschmolzener Butter anbraten. Beide Seiten mit einer Mischung aus 1 EL Mirin und Sake bestrichen, ist sehr lecker. Original wird in Japan Hakurikio, proteinarmses Weizenmehl verwendet. Pfeilwurzelstärke lässt sich auch etwas hinzufügen. Ein Teil Wasser lässt sich gut durch frisches Eiweiß ersetzen, je nachdem welcher Fisch verwendet wird.

Wagashi Maniacs Artikel über Osechi

Wagashi Maniacs Artikel über Kamaboko

Originally posted 2018-03-08 08:36:00.