



Ozoni – herzhafte Mochi Suppe

für 4 Portionen | 45 Minuten | 274 kcal

Ozoni ist eine herzhafte Mochi Suppe, die nicht nur zum japanischen Neujahrsfest wunderbar lecker schmeckt. Die leichte Suppe auf Dashi Basis mit zartem Hühnchen sowie saisonalem Gemüse ist ein wohltuender Seelenwärmer und ergänzt durch die zarten Aromen jedes festliche Menü in bester Weise!

Zubereitung:

1. Zutaten für die japanische Neujahrssuppe Ozoni bereitlegen. Außerdem den Backofen auf 180°C (idealweise Umluft plus Grillfunktion oder nur Oberhitze) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Zu Beginn wird die Dashi Brühe zubereitet: Dazu in einen Topf das kalte Wasser füllen und die getrockneten Shiitake-Pilze sowie Kombu-Streifen hineingeben. Das Wasser langsam auf 60°C erhitzen (etwa dann, wenn das Wasser leicht zu dampfen beginnt – am besten mit einem Küchenthermometer kontrollieren) und bei Erreichen der Temperatur die Hitze abstellen sowie den Topf vom Herd nehmen. Für 30 Minuten den Sud mit geschlossenem Deckel ziehen lassen.
3. Als nächstes den Taro schälen und in 5mm breite Scheiben schneiden. Zusammen mit kaltem Wasser in einer Schüssel für 30 Minuten einweichen, damit die Wurzel ihre schleimige Textur verliert (die Mochi Suppe würde sonst trüb werden).
4. In der Zwischenzeit das restliche Gemüse, also die Möhre und den Kugelrettich schälen sowie ebenfalls in 5 mm breite Scheiben schneiden. Die Kugelrettichscheiben eventuell halbieren, damit alles etwa gleich groß ist. Außerdem den Babyspinat waschen und abtropfen lassen.
5. Optional: Gerne werden einige Gemüsescheiben zusätzlich zu kleinen Blumen ausgestochen. Ich hatte dieses Mal Lust auf kleine Sterne und habe diese Form gewählt. Die Gemüseförmchen werden erst kurz vor Ende der eigentlichen Garzeit zur Suppe gegeben, damit sie ihre schöne Form und etwas mehr Biss behalten.
6. Nun ggf. das Hühnchen vom Knochen lösen und in mundgerechte Stücke zerteilen. Alternative: Wer stattdessen Seidentofu verwenden möchte, holt nun den Seidentofu aus der Verpackung und wickelt diesen

Zutaten:

- 4 Kirimochi – quadratische Mochi-Blöcke
- 100 g Hühnchen (z.B. Flügel, Schenkel oder auch Brust; vegetarische Alternative: zarter Seidentofu)
- 1 Kugelrettich (Mairübchen)
- 1 große Möhre (mit großem Durchmesser für Dekoration)
- 1 Taro (alternativ festkochende Kartoffel)
- 100 g Komatsuna (japanischer Senfspinat; alternativ Babyspinat)

Für die Brühe:

- 4 Streifen Kombu (Seetang) (jeweils 2 x 10 cm)
- 6 Shiitake (getrocknet)
- 1 l Wasser (frisches, kaltes Leitungswasser)
- 1 EL Sojasauce



vorsichtig in Küchenpapier ein. So für circa 10 Minuten abtropfen lassen (einfach eingewickelt zur Seite legen). Danach den Tofu vorsichtig aus dem Küchenpapier wickeln und mit einem großen scharfen Messer in mundgerechte Stücke schneiden.

7. Der Ofen sollte nun heiß sein. Jetzt die Kirimochi aus der Verpackung holen (wer möchte, kann sie auch noch vierteln) und mit etwas Abstand zueinander auf dem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Kirimochi auf der mittleren Ebene im Ofen für 15 bis 20 Minuten backen (lange Zeit wird erstmal nichts passieren, dann blähen sie sich auf und zum Schluss werden sie außen goldbraun). Sobald die Kirimochi eine schöne goldene Farbe haben, herausholen und abkühlen lassen.
8. In der Zwischenzeit sollte die Dashi Brühe fertig durchgezogen sein. Daher die Brühe durch ein feines Sieb in einen zweiten Topf gießen, um eine klare Brühe zu erhalten (der Kombu kann zum Verfeinern eines Salates aufgehoben werden, ansonsten entsorgen). Die Shiitake Pilze in feine Streifen schneiden.
9. Das Sieb nutzen und den eingeweichten Taro abgießen. Taro, Möhren, Kugelrettich, Shiitake und Hühnchen in die Dashi Brühe geben und alles zusammen bei starker Hitze aufkochen lassen. Danach die Hitze auf kleinere Stufe einstellen und alles etwa 7 Minuten ohne Deckel garen. Es wird ein wenig bräunlicher Schaum aufsteigen – diesen mit dem feinen Metallsieb herausfischen und entsorgen (solange, bis nur noch weißer Schaum aufsteigt). **ACHTUNG:** Nicht die Kirimochi im Ofen vergessen!
10. Nach 5 Minuten die Sojasauce, die Gemüseförmchen und den Babyspinat hinzugeben. Weitere 2 Minuten zu Ende köcheln lassen und dann den Herd abstellen.
11. Jetzt wird serviert. Die Suppe in kleine oder mittlere Schüsseln füllen und jeweils mit einem gebackenen Kirimochi servieren. Die Einlagen der herzhaften Ozoni Mochi Suppe werden mit Stäbchen gegessen, die Suppe wird direkt aus der Schüssel geschlürft. Fertig – Itadakimasu!

