

Asari no Sakamushi

für 2 Portionen | 40 Minuten | 509 kcal

Dieses Rezept ist ein Klassiker aus einem japanischen Izakaya und wird dort als Vorspeise gereicht: Asari no Sakamushi. Es ist super einfach und unkompliziert – und trotzdem eine Augenweide! Der Sake bringt die zarten Aromen der Venusmuscheln ideal zum Vorschein. Zusammen mit Ingwer, Chili und Frühlingszwiebeln erhält das Rezept eine erfrischende Note.



Zutaten (2 Portionen)

- 1 kg Venusmuscheln (küchenfertig, gefroren oder frisch)
- 200 ml Sake
- 20 g Ingwer (frisch)
- 1 Chilischote (getrocknet, je nach Geschmack mehr oder weniger)
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 TL Salz

Zutaten auf 1mal1japan.de/shop bestellen und direkt nach Hause liefern lassen – ab 39€ sogar versandkostenfrei!

Zubereitung (40 Minuten)

1. Zutaten für die in scharfem Sake gedämpften Venusmuscheln bereitlegen.
2. Als erstes die Venusmuscheln unter fließendem Wasser waschen, in ein Gefäß geben und mit klarem Wasser auffüllen. Das Salz hinzufügen, kurz vorsichtig umrühren und für 20 bis 30 Minuten beiseitestellen. Der Geschmack der Muscheln wird auf diese Weise intensiviert und restlicher Schmutz aus den Muscheln geschwemmt.
3. In der Zwischenzeit die Gewürze vorbereiten. Dazu den Ingwer schälen und in feine Stifte schneiden.
4. Die Frühlingszwiebel unter fließendem Wasser waschen, abtropfen lassen und in feine Ringe schneiden (am besten mit einem großen Messer in Mitte teilen, zusammen legen und vom Lauch abwärts in feine Ringe schneiden, die Wurzelende entfernen).
5. Die getrocknete Chilischote ebenfalls in feine Ringe schneiden. Ingwer, Frühlingszwiebelringe und Chili bis zur Verwendung beiseitestellen.
6. Nach der Ziehzeit die Muscheln durch ein Sieb abgießen.
7. Eine mittelgroße Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und Sake, die vorbereiteten Ingwerstifte sowie den Chili hineingeben. Zusammen unter Rühren aufkochen.
8. Sobald der gewürzte Sud aufgekocht ist, die Hitze auf kleine Stufe stellen und die abgetropften Muscheln hinzugeben.

Rezept für Asari no Sakamushi – Venusmuscheln in scharfem Sake
<https://1mal1japan.de/rezepte/asari-no-sakamushi/>

Mit geschlossenem Deckel für 5 Minuten dämpfen lassen.

9. Nach der Kochzeit die Hitze abstellen und den Deckel abnehmen. Nun die Frühlingszwiebelringe zu den Muscheln geben und kurz verteilen.

10. Die gedämpften Venusmuscheln auf zwei Schüsseln verteilen und mit dem Sud aus der Pfanne aufgießen. Dazu passt sehr gut etwas geröstetes Weißbrot, mit dem man den aromatischen Sud prima aufsaugen kann. Fertig – Itadakimasu!