

Reis-Bowl mit Gemüse, Spiegel-Ei, cremige Chili-Soße

Für zwei Personen

Für den Reis:

250 g Sushireis 5 EL Reissessig 2 TL Zucker

Salz

Für das Gemüse:

100 g Shiitake Pilze 100 g Zuckerschoten 8 Stangen grüner Spargel

$\frac{1}{4}$ Chinakohl 100 g ausgelöste Edamame 1 Frühlingszwiebel

1 Limette 2 EL Sojasauce 2 TL Sesamöl

Zucker Butter Olivenöl

Salz Pfeffer

Für das Spiegelei:

2 Eier Öl

Für die Sauce:

$\frac{1}{2}$ TL korean. Chilipaste 2 Eier 1 Limette

3 EL Gemüsefond 1 EL Sake 2 EL Mirin

2 TL Sesamöl 1 EL Sesam 2 EL Butter

Zucker Salz

Für den Reis:

Die Butter schmelzen. Den Reis gründlich waschen und mit 350 ml Wasser in einen Topf geben, aufkochen und 15 Minuten bei schwacher Hitze köcheln. Reis abgießen und ausdampfen lassen. Reissessig mit Zucker und Salz verrühren. Kurz erwärmen bis sich Zucker und Salz auflösen. Die Flüssigkeit vorsichtig mit dem Reis vermengen.

Für das Gemüse:

Strunk der Pilze entfernen und Shiitake in Streifen schneiden. In einer Pfanne in Öl anbraten. Mit Sojasauce, ausgepresstem Limettensaft, Pfeffer und Sesamöl würzen.

Die Enden von den Zuckerschoten entfernen und halbieren. Zusammen mit den Edamamebohnen kurz blanchieren und abtropfen lassen.

Enden vom Spargel entfernen und den Spargel in Scheiben schneiden. In Olivenöl und Butter anbraten. Chinakohl in Streifen schneiden. Kurz mit dem Spargel zusammen braten und mit Zucker, Salz, Pfeffer und etwas Limettensaft abschmecken. Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden, wässern und zum Garnieren verwenden.

Für das Spiegelei:

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Spiegeleier braten.

Für die Sauce:

Chilipaste mit ausgepresstem Limettensaft, Sake, Mirin, Gemüsefond und Sesamöl in eine Metallschüssel geben. Über dem Wasserbad erwärmen und verrühren. Eier trennen und zwei Eigelbe mit der geschmolzenen Butter dazugeben. Zu einer cremigen, Mayonnaise-artigen Sauce aufschlagen. Mit Salz und Zucker abschmecken.

Sesam in einer Pfanne rösten und zum Garnieren verwenden.

Zum Anrichten Sushireis in einen tiefen Teller geben und mit dem Gemüse toppen. Spiegelei in die Mitte darauf geben und mit Sesam und Frühlingszwiebeln bestreuen. Etwas Sauce über das Gericht verteilen und zusätzlich separat dazu reichen, anschließend zusammen servieren.

Malte Krückemeier am 24. Juni 2021