Taco-Reis: Fusion aus Okinawa

Präsentiert von:
Handelshof
Der Frische-Profi
Genuss
Rezept der Woche

Okinawa, die Präfektur im Süden Japans, ist besonders. Es herrscht tropisches Klima und die Inseln (vor allem die Hauptinsel Okinawa) haben sich Einflüsse des alten Ryūkyū-Königreichs bewahrt. Aber auch die Amerikaner, die nach dem Zweiten Weltkrieg dort mit ihren Truppen stationiert blieben, brachten kulinarische Vorlieben mit – und die Japaner machten daraus ihr eigenes Ding. Wie bei Taco-Reis (japanisch: Takoraisu, ja heißt wirklich so). Klingt schräg, schmeckt aber.

Zutaten **Portionen: 4**

400 g	gekochter Reis
400 g	Hackfleisch (halb und halb oder nur Rind)
2	mittelgroße Tomaten
1	Eisbergsalat
2	Knoblauchzehen und 1 Zwiebel
1	Taco-Würzmischung und 1 Glas Taco-Salsa
4 EL	Sake und 4 TL Sojasoße
Etwas	Salz, Pfeffer und Zucker



Zubereitung: So wird's gemacht

■ Den **Reis** wie gewohnt kochen und anschließend warm halten.

■ Die **Knoblauchzehen** und die **Zwiebel** fein hacken. Etwas **Öl** in eine Pfanne geben **Zwiebel- und Knoblauchstückchen** andünsten, dann das **Hackfleisch** zugeben und scharf anbraten.

■ Die **Taco-Gewürzmischung** dazugeben, kurz mitbraten, dann mit dem **Sake** (japanische Spirituose), der **Sojasoße** und etwas **Wasser** ablöschen. Hitze runterdrehen und das Ganze leicht vor sich hinköcheln lassen, die Flüssigkeit sollte so gut wie ganz verkochen.

■ Die Hackmasse mit **Salz**, **Pfeffer** und etwas **Zucker** abschmecken.

■ Den **Eisbergsalat** und die **Tomaten** waschen, den Salat in Streifen und die Tomaten in Stücke schneiden.

■ **Reis** auf **vier Teller verteilen**, darauf den Salat geben und die Tomatenwürfel darüberstreuen. Die **Hackmasse** über den **Salat** geben.

■ Die **Taco-Salsa** kurz in einem Topf oder in der Mikrowelle erhitzen und über die Hackmasse geben. Wer mag, kann auch noch **geriebenen Käse** darüberstreuen, das ist aber kein Muss.

■ **Alternativ** (wenn man es optisch noch japanischer mag) kann man auch Noriblätter nehmen (die man für Maki-Sushi verwendet), diese mit gekochtem Sushireis belegen und in die Mitte etwas Salat, Tomaten und Hackmasse geben. Dann vorsichtig einrollen, in dicke Scheiben schneiden und diese mit Taco-Salsa genießen. Auf Okinawa wird Takoraisu als **Tellergericht** und als **Maki** gegessen. Letzteres schmeckt auch kalt.

Das Küchen-Lexikon

Yōshoku: Gerichte mit fremdem Einfluss

Die japanische Kochkunst wird in ihrem Heimatland als Washoku bezeichnet. Aber die Japaner haben nach der Öffnung ihres Landes aus der selbstgewählten Isolation während der Meiji-Restauration ab 1880 auch sehr gerne die Kochtraditionen anderer Nationen für sich entdeckt. Dafür gibt es den Begriff Yōshoku. Klassische westliche, aber auch südasiatische Rezepte wurden übernommen und dem japanischen Geschmack angepasst. Dabei sind viele leckere Kombinationen herausgekommen. Katsu sind z. B. wunderbar knusprig panierte Kotelettgerichte (am bekanntesten wohl das Tonkatsu), Kare-Raisu (Foto) umfasst diverse Currygerichte mit Fleisch und Gemüse (schmecken deutlich anders als thailändische oder indische Currys) und bei Hayashi-Reis handelt es sich um Rindfleisch in einer deftigen Rotweinsoße. Es gibt auch gulaschartige Gerichte, die heißen dann Guyashu.

Fotos: iStockphoto/Getty