

gourmetreise

DAS REISEMAGAZIN FÜR GENIESSER

win!
EIN VIP
WOCHENENDE
AM SÜLLBERG
HAMBURG

BACKSTAGE IN DEN SPANNENDSTEN
RESTAURANTS DER WELT

ALBERT ADRIÀ
ROLAND TRETTL
DANIEL BOULUD



MARRAKESCH

RESIDIEREN WIE EIN SULTAN:
DIE PRUNKPALÄSTE DES LUXUS

NEW SOUTH WALES

STARKOCH MIRKO REEH ISST
SICH DURCH AUSTRALIEN

New York

DER UNGEWÖHNLICHE REISEGUIDE

DURCH DEN BIG APPLE

SOMMER 2012 | VOL. 24
Preis: EUR 4,90, SFR 8,80, Ppb.
Verlagspostamt: A-8020 Graz, GZ 0620368



YUHU, YUZU!

SIE IST DER FREAK UNTER DEN FRÜCHTEN: YUZU. DENN DIESE ZITRUSFRUCHT AUS JAPAN LÄSST EINEN WAHRHAFTIG VOR GENUSS ERSCHAUDERN.

Text: Nina Wessely

Japan gilt unter Top-Köchen schon lange als das Mekka der allerbesten und ausgefallensten Produkte überhaupt. Vom schenkelmassierten Kobe-Rind mit der feinsten Fettmarmorierung der Welt über kleinste Tomaten, die einem laut Roland Trettl, Chefkoch des mit einem Michelin-Stern dekorierten Restaurants Ikarus im Hangar-7 in Salzburg, die Tränen in die Augen treiben vor purem Genuss bis hin zum neuesten Produkt-Überflieger in Europa, der Yuzu-Frucht. In Japan ist sie seit Jahrhunderten fester Bestandteil der hiesigen Kulinarik-Kultur.

Nach Europa gelangten die feinen Aromen der begehrten Frucht allerdings lange Zeit nur in Form von Parfums. Denn die Parfumindustrie hatte den Wert der Frucht und vor allem der aromatischen Schale – die nebenbei bemerkenswert auch essbar ist – bald erkannt und den Großteil des Exports für sich beansprucht. Bis Ralf Bos, Delikatessenhändler und Geschäftsführer von Bos Food nahe

Düsseldorf, in den 90er-Jahren begann, die Produkte der Yuzu-Frucht, wie den Tee oder das Pulver, auch für Köche nach Deutschland zu importieren. Ralf Bos: „Yuzu gibt es in den Top-Küchen Europas und Amerikas vielleicht seit 25 Jahren. Und erst seit sechs oder sieben Jahren bekommen wir hier auch den Saft der puren Yuzu. Denn der Tee verfügt in Wirklichkeit nur über eine Idee des Aromas der echten Frucht. Der Saft hingegen verschafft einem schon alleine beim Riechen ein wohliges Kribbeln und Gänsehaut.“ Denn laut Bos ist die Yuzu-Frucht das einzige sogenannte emotionale Lebensmittel, das derart erstaunliche positive Reaktionen bewirkt und nicht wie die meisten übrigen emotionalen Lebensmittel, wie zum Beispiel die Chili-Schote, unerwünschte Reaktionen à la Schweißausbruch und Co. hervorruft.

TAUSENDSASSA YUZU

Damit aber noch nicht genug, denn die Yuzu-Frucht vereint, so meint der Food-Scout Bos, sämtliche positiven Aroma- und Geschmackseigenschaften von einer Vielzahl von Zitrusfrüchten: „Yuzu schmeckt süß wie eine Mandarine, hat

平攝依嚴出乞与佳
庵傳此拍未枯君記取
伴小桑禪



aber eine bittere Note wie Grapefruit und die Säure von Zitronen und Limonen. Die Komponenten stehen dabei aber in einer unvergleichbaren Balance zueinander. Man muss Yuzu einfach probiert haben, der Geschmack ist unmöglich zu beschreiben.“ Auch Albert Raurich, Chefkoch und Besitzer des asiatisch-spanischen Tapas-Restaurants Dos Palillos in Barcelona, zeigt sich begeistert von der auffallend gelben Zitrusfrucht mit groben Poren und Tendenz zu welliger Haut: „Ich variiere immer wieder mit den Zitrusfrüchten, die ich verarbeite, und bin auch ständig auf der Suche nach Neuem. Aber Yuzu ist unvergleichlich. Wir verwenden die Frucht zur Finalisierung von Fisch- und Geflügelgerichten entweder mit einem Tropfen Saft in der Sauce oder einem Hauch Schale, die zu allerletzt über den Teller gerieben wird. Aber auch als Eis oder im Gin Tonic macht sich Yuzu hervorragend. Indem wir beispielsweise die Haut in Gin einweichen, kreieren wir unseren eigenen Yuzu-Gin.“

SAURER PREIS

Da ein solcher Wunderwuzzi an Zitrusfrucht natürlich denkbar gerne von so ziemlich allen Köchen verarbeitet wird, hat die gelbe Yuzu natürlich auch ihren Preis. Vor allem, da die starke weltweite Nachfrage mit den vorhandenen Mengen lange nicht gedeckt werden kann und auch die Ausfuhr aus Japan aufgrund von Zoll- und Exportbestimmungen nicht so ohne Weiteres erfolgen kann. Somit können auch nur ausgewählte Restaurants mit

Yuzu beliefert werden. „Der Preis von Yuzu wird in den kommenden zehn bis 20 Jahren konstant hoch bleiben“, ist sich Bos sicher. „Denn abgesehen von den kleinen verfügbaren Mengen müssen Yuzus weiters ausnahmslos von Hand entsaftet werden und geben nur extrem wenig Saft aus. Da kann ein Liter schon einmal 200 Euro kosten“, erklärt Bos den für eine Zitrusfrucht sehr stolzen Preis. Für alle, die jetzt ob des Preises die Hände über dem Kopf zusammengeschlagen haben und meinen, die Yuzu-Frucht sei für den Hausgebrauch also sowieso nichts, hier die gute Nachricht: Die Produkte der Yuzu sind um einiges günstiger zu haben und halten auch länger. Denn trotz Homogenisierung ist der Saft nur drei Wochen haltbar. Inzwischen wird er teilweise auch mit Ultraschall behandelt. Damit hält er für drei bis vier Monate. Wird der Yuzu-Saft allerdings sterilisiert, vernichtet man damit die feine emotionale Wirkung der Essenz.

Der saure Preis relativiert sich weiter, wenn man die intensive Aromatik der Yuzu in Betracht zieht und die dadurch nur homöopathischen Dosen, die notwendig sind, um mit Yuzu Gerichte gleich um mehrere Aromen- und Rafinessenlevels nach oben zu katapultieren. Nicht umsonst zücken all jene Top-Köche, die die Ehre haben, mit Yuzu beliefert zu werden, nur zu gerne ihr Scheckheft, wenn es um die durchschnittlich fünf Euro pro Stück teure Super-Orange geht. Auf dem Teller findet sich der Yuzu-Star dann in Kreationen wie „Kalbsbries in Tempura mit gefriergetrockneter Yuzu“, „Fri- >



YUZU-PALETTE

WOHLIGES KRIBBELN IN SECHSFACHER AUSFÜHRUNG



JAPANISCHES DRESSING



1 l, € 15,60

Um Salaten und feinem Fleisch authentisches Teppanyaki-Aroma zu verleihen, ist diese Yuzu-Soja-Wasabi-Sauce bestens geeignet.



YUZU-SAFT



70 ml, € 13,00

Dieser zu 99 Prozent aus Yuzu-Frucht gewonnene Saft wurde mit einem Prozent Salz versehen und eignet sich daher eher für die pikante Küche.



YUZU-FRUCHT-SAFT



100 ml, € 26,10

Dieser zu 100 Prozent aus Yuzu bestehende Zitrus-Saft eignet sich hervorragend zur Verfeinerung von Fisch- und Geflügel-Gerichten.



YUZU-KAVIAR



50 g, € 15,90

Die Frucht-Cocktail-Yuzu-Perlen machen sich großartig als Beigabe zu Sekt oder als finales Element auf süßen und herzhaften Gerichten.



YUZU-SAKE



500 ml, € 19,90

Premium-Sake kombiniert mit reinem Yuzu-Saft. Ein erfrischend-saures, anregendes Geschmackserlebnis in Limoncello-Konsistenz.



YUZU-NO-HANA



20 g, € 20,90

Zu 100 Prozent aus der Schale der Yuzu-Frucht hergestellt, ist auch hier ein universeller Einsatz in der pikanten sowie süßen Küche möglich.

sche Algen und Mollusken mit Yuzu mariniert“ oder „Yuzu-Eis auf Yuzu-Marmelade“ wieder.

EINEN YUZU-SHOT, BITTE

Mit der Annahme, dass der Preis der begehrten Zitrusfrucht wohl noch eine Zeit nicht nach unten gehen wird, dürfte Foodhunter Bos wohl auch aus einem weiteren Grund recht behalten. Denn seit einigen Monaten bekunden auch jene, die in Restaurants und Bars für den flüssigen Part zuständig sind, ihr Interesse an Yuzu. Yuzu-Sake, so heißt der neue Star hinter der Bar. Denn er bringt dieselbe Fähigkeit mit, bei den Gästen wohlige Schauer zu erzeugen, wie die Originalfrucht und schmeckt dabei erfrischend nach Yuzu. Oder wie Ralf Bos es ausdrückt: „Yuzu-Sake ist ein Aperitif, der die Belohnung des Limoncello auf die Zunge zaubert, ohne

dass die Strafe, nämlich die betäubende Süße, folgt. Mit etwas Crushed Eis ist er der ideale Aperitif.“ Der wahre Grund, so richtig zu yuhuzen, kommt aber jetzt. Denn wie so vieles aus der Haute-Cuisine hat schlussendlich auch die Yuzu-Frucht ihren Weg in die Haushalte der ambitionierten Hobby-Köche gefunden. Denn die breite Yuzu-Produktpalette ist inzwischen in Spezialitäten- und Delikatessenzläden für jedermann erhältlich. Und damit steht spannenden Experimenten und Erkenntnissen mit Yuzu nichts mehr im Weg.

Nur um an die echten Früchte zu gelangen, muss man entweder ein Spitzenkoch sein oder zumindest wirklich gut mit einem befreundet sein. Aber diesen Vorteil kann man der Sterneküche getrost zusprechen. Oder finden Sie nicht? ♦