Rýže pro japonské suši (sushi)

Kategorie: Rýže

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g rýže plátky mořských řas 18 x 20 cm např. Hana Sushi Nori - viz níže) 50 ml vinný nebo jablečný ocet 1,5 lžíce cukru 1 lžička soli glutamát sodný (glutasol) 50 ml vody

Postup

Rýži dobře promyjeme a necháme dokonale okapat asi 1 hodinu před vařením (můžeme podle potřeby zkrátit na 15 minut - DDK). Spolu s řasami (máme-li je) vmícháme v masivní nádobě do vody. Uvedeme do varu a řasy vyjmeme a pak vaříme utajeně pod pokličkou 15 minut (rýže má být poněkud tužší než při jiných úpravách). Nádobu sejmeme s ohně a ponecháme ji přikrytou ještě 10 minut. Ocet, cukr, sůl a trochu glutamátu sodného povaříme v malé nádobce. Horkou rýži vsypeme do větší nádoby (nejlépe dřevěné, přilijeme octovou směs a krátkými pohyby ji vmícháme do rýže. Rýže se má pak co nejrychleji zchladit např. vložením pod ventilátor. Takto připravená rýže sushiya-sushi se používá k přípravě celé řady pokrmů například: Nigiri-sushi, Oshi-sushi (stlačená suši), Onigiri nebo Čirasushi (studený rýžový salát). Japonci jedí maso z mořských ryb syrové (!) týká se to také i jiných mořských produktů (garnáty, chobotnice), které se však mohou jen krátce povařit. Vše je nakrájeno na velmi tenké kousky. Na horním obrázku je sushi, které jsem připravil ze surovin nakoupených pouze na domácím trhu. Obyčejnou krátkozrnnou rýži jsem pro sushi uvařil podle výše uvedeného receptu. Ochucenou rýži octovou zálivkou rozprostřel lžící ve asi 0,5 cm souvislé vrstvě na plátek z mořských řas Hana Sushi Nori (dovozce Shin s.r.o. Praha, plátky 18 x 20 cm v balení po 10 ks), pak jsem ji posypal zeleným křenovým práškem Waasabi KO (dovozce Shin, s.r.o. Praha) a pokryl plátky z kanadské uzené tresky v oleji á la losos (běžný výrobek firmy Nowaco) a vše sroloval pomocí bambusové dečky nebo v druhém případě potravinářské fólie na váleček. Zabalené válečky sushi jsem uložil do lednice a před podáváním pak nakrájel na špalíčky. Příště zkusím dát slabší vrstvu rýže a roličku ještě těsněji utáhnu. Vrstvu rýže nedoporučuji rozprostírat a ke kraji plátku na pomyslném konci ruličky. Necháme zde volný okraj široký asi tak 1,5 až 2 cm, protože náplň se rolováním navaluje směrem ke konci. Volný okraj, bez náplně, je lepší pro pevnější spojení ruličky. Některé další příklady pokrmů s rýží sushi: Nigiri sushi - rýže pro suši s rybím masem nakrájeným na tenké plátky, křen (masali) - z rýže umačkáme (namočíme si ruce, v levé ruce držíme rybu a pravou děláme noček) podlouhlou placičku (5 x 2,5 cm), jedním koncem ji namočíme do sójové omáčky a obtočíme plátkem ryby nebo jiných mořských živočichů. Nakonec posypeme křenem, nakrájeným zázvorem a nebo paprikou. Oshi-sushi - rýží suši naplníme polovinu dortové formy a stlačíme, pak převrstvíme vyždímanými houbami a karotkou, které jsme před tím utajeným varem uvařili (5 minut) ve směsi sojové omáčky, vína, cukru a glutamátu. Dále přiložíme osolenou okurku nakrájenou na tenké plátky. Tuto vrstvu opět převrstvíme zbytkem rýže suši a zase stlačíme. Na povrch nasypeme křen, ozdobíme krevetami, opečenou šunkou a proužky rolované vaje?né omelety . Formu pak překryjeme a zatížíme asi na 15 minut. Pak odstraníme formu a nakrájíme vlhkým nožem na potřebný počet porcí a podle chuti ještě pokapeme sójovou omáčkou. Můžeme ozdobit kousky ryby, kuřete, uzeného lososa aj. Takto můžeme suši připravit i přímo v jídelní misce. Onigiri - Z rýže ještě za tepla vytváříme nočky do jejichž středu vložíme 2-3 tenké proužky

uzeného lososa nebo můžeme nevymačkané nočky obalit plátky různě zbarvených mas z ryb. Použijeme kromě lososa i např. platýze, mušle, mořského okouna, tuňákam, vařenými krevetami, případně jiné opečené ryby, či jiné maso nebo zeleninu. Rybí maso potřeme před spojením s válečkem přípravkem wasabi, který má podobnou chuť jako křen. Může se již koupit jako prášek a pak ho jen rozpustíme ve vodě, ale my použijeme klidně jemně nastrouhaný křen. Mušle vaříme ve vývaru s řasami. Rýžové válečky posypeme praženými sezamovými semínky s trochou soli (pražíme na suché pánvi až semínka vyskakují; pozor nespálit!) Čira-sushi - Do rýže suši opatrně vmícháme: namočené sušené houby na jemné plátky, karotkou na proužky (velikosti sirek) s hráškem a tence nařezanými bambusovými výhonky před tím povařené do měkka v osolené vodě s trochou sójové omáčky a cukru. Předem upečeme technikou pobranou v receptu na rolované omelety ze dvou vajec rozšlehanými s trochou soli, glutamátu sodného a polovinou lžičky cukru, kterou srolujeme a nakrájíme na tenké kolečka (proužky) . Suši v mořských řasách s okurkou - připravíme tak, že na obdélníkový plátek řas rozprostřeme tenkou vrstvu rýže, potřeme wasabi (podobný chutí křenu) a přiložíme podlouhlý řez z okurky (čtverhranného průřezu) vše zabalíme do plátku řasy a vytvarujeme bambusovou dečkou na podlouhlý hranol. Pak nakrájíme asi na 5 cm široké hranaté řezy. »Majitel této hospůdky se vyučil ve staré slavné restauraci Jobei v Tokiu, která prosperovala zvláště na konci 19. století. Název zdejší hospůdky byl ve skutečnosti obměnou názvu této dnes neexistující tokijské firmy. Název byl podobný, ale zdejší suši se lišily od suši, jež se kdysi připravovaly v Tokiu. Majitel byl totiž rodákem z Kóbe a tak - ač vyučen v Tokiu - svými suši vycházel vstříc kansaiským chutím. Sice dělal i nigirisuši, mačkané suši, které jsou typické pro Tokio, ale volil pro ně jiné suroviny. Tak například při kyselení rýže zásadně nepoužíval tokijský žlutý ocet, nýbrž ocet bílý. Zrovna tak používal mnohem hustší kansaiskou sójovou omáčku, s jakou se člověk v Tokiu ani nesetká a své garnátové, sépiové a ústřicové suši předkládal posolené. Na jeho suši se objevovalo prakticky všechno, co se lovilo v nejbližším okolí, to jest podél břehů Vnitřního moře. Tvrdil, že mezi rybami a mořskými živočichy není nic, co by se nehodilo na suši. A s tímto svým názorem prý dával za pravdu svému bývalému šéfovi, majiteli tokijské restaurace Jobei. A tak používal na suši mořské úhoře, ryby fugu a akó, mořské ježky, ústřice vybrané kousky z platejsů, ba i červené velrybí maso. A neomezoval se pouze na ryby a mořské produkty, používal i houby, bambusové výhonky a červené placky tomelů. Byl však zaujat proti tuňáku - rybě používané na suši vůbec nejčastěji - a lastury, omelety a obyčejné suši, které se s nimi podávají se na jeho pultě vůbec neobjevovaly. Třebaže suroviny pro své suši občas vařil, krevety a awabi byly vždy živé a čerstvé, že se před očima zákazníků ještě hýbaly. A do rýže přidával nejen obvyklý zelený křen wasabi, ale taky vývar z černého pepře či výhonků různých aromatických rostlin.