



www.gewuerzkarawane.de

Dobinmushi

Eine spezielle Fischsuppe, deren Besonderheit die Zubereitung in irdenen Teekannen ist. In der Teekanne entfaltet sich das Aroma der Zutaten besonders gut.

Vorbereitung:

Die Shrimps vorsichtig aus der Schale lösen und dabei den schwarzen Darmfaden entfernen. Die Shrimps in kochendes Wasser legen und darin zwei Minuten garen und dann abtropfen lassen. Die gewaschenen Okraschoten in etwa fünf Millimeter dicke Scheiben schneiden. Die Austernpilze in nicht zu kleine Stücke teilen. Die Limone vierteln. Untersetzer für die irdenen Kannen und Reisweinschalen auf dem Tisch anrichten.

Zubereitung:

Die Fischbrühe in einem Topf mit wenig Salz zum Kochen bringen. Mit Sojasauce abschmecken und auf dem Herd weiterkochen. Die Okraschoten, die Austernpilze und Gingko in die irdenen Kannen geben, dann die Suppe vom Herd nehmen, dazugießen und noch einige Minuten ziehen lassen. Zum Schluß die Shrimps dazugeben und alles in den Kannen servieren.

Servieren:

Die Suppe nach und nach aus den Kannen in die Reisweinschalen gießen und jeweils mit ein wenig Limonensaft beträufeln. Die Shrimps, Austernpilze, Gingko und die Okraschoten werden direkt aus den Kannen gegessen. Die festen Zutaten werden abwechselnd mit der Suppe gegessen bzw. geschlürft. Zwischendurch immer wieder Suppe in die Reisweinschalen nachfüllen.

Zutaten:

- 4 mittelgroße Shrimps
- 2 Okraschoten
- 50 g Austernpilze
- 1 Limone
- 800 ml Fischbrühe
- Salz
- 1 TL Sojasauce
- 8 geschälte Gingko aus der Dose