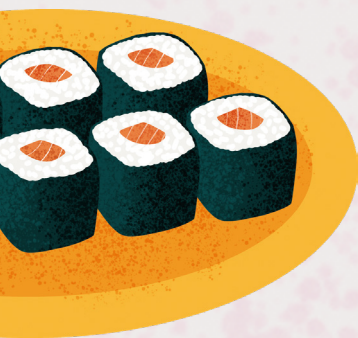
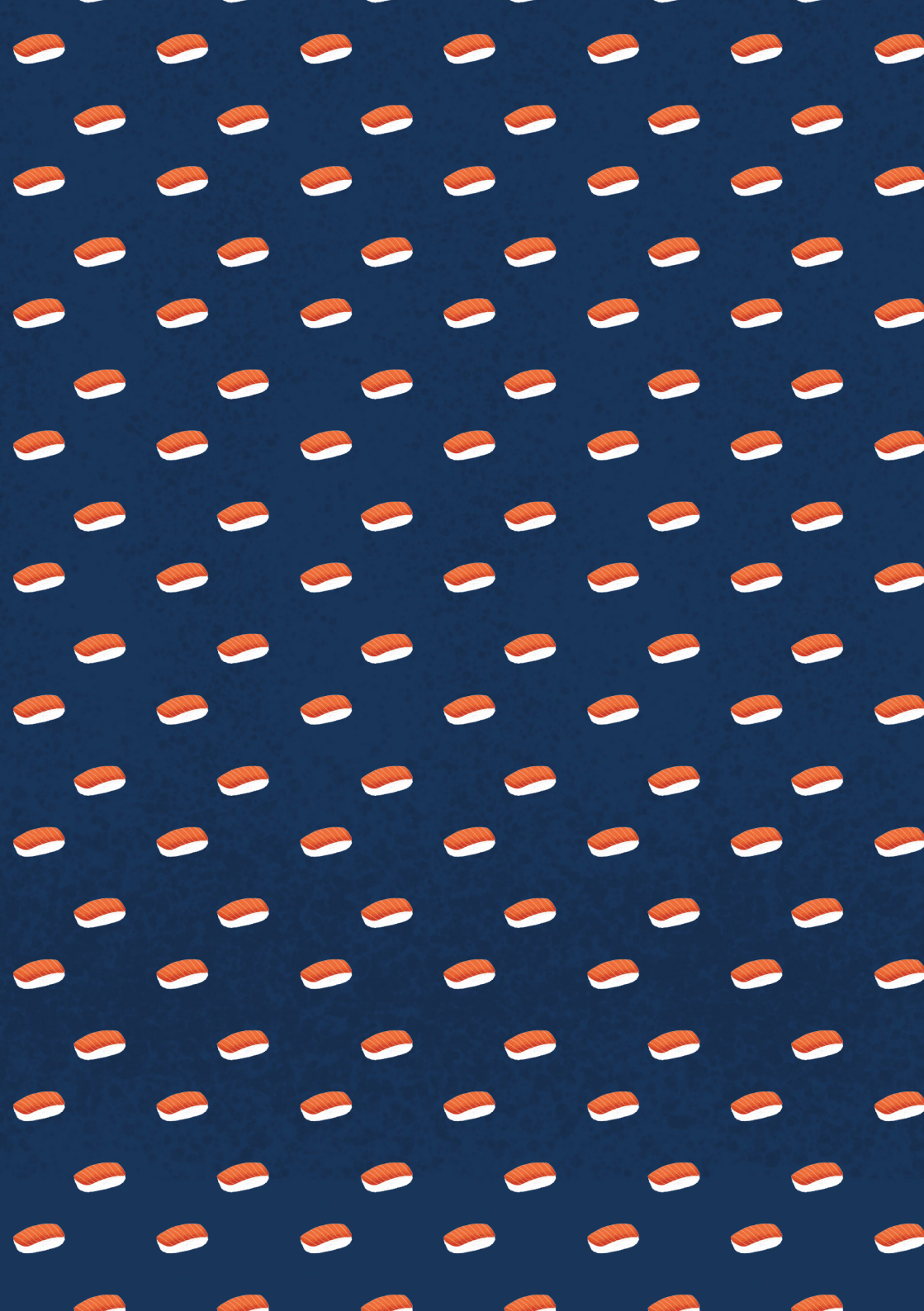


SUSHI 毎日  
寿司 DAILY

Das kleine  
**SUSHI-BUCH**





す し

(SU)

(SHI)

Wörtlich übersetzt heißt dies "saurer Geschmack". Das liegt daran, dass der gekochte Sushi-Reis mit Sushinoko kombiniert wird, einem süß-sauren Essig, der dem Sushi seinen einzigartigen Geschmack verleiht.



# UNSERE GESCHICHTE

Kelly Choi mochte kein Sushi. Sie liebte es. Also setzte sie 2010 ihr Maki dort ein, wo sie es brauchte und machte sich daran, der Welt hochwertiges Sushi zu bringen.

Kelly schloss sich mit einem echten Sushi-Meisterkoch zusammen. Gemeinsam bildeten sie eine Armee von Handwerkern aus. Eine Flotte von Wasabi-Zauberern und Maki-Magiern. Bereit, die besten Zutaten in Kunstwerke zu verwandeln.

Heute gibt es weltweit tausende von Kiosken. Jeder widmet sich der Kunst des handwerklichen Sushi. Um Menschen zu helfen, besser zu essen und ihre Träume zu verwirklichen.

Und die Norm gegen die Nori zu tauschen.

"PROBIEREN SIE DAS NIGIRI. ES WIRD SIE UMHAUEN ODER SIE BEKOMMEN IHR GELD ZURÜCK."



# お任せ

OMAKASE

"ICH ÜBERLASSE ES IHNEN"

Eine ehrwürdige Art des formellen Essens. Die Gäste lassen dem Meisterkoch freie Hand, der vor ihren Augen ein mehrgängiges Festmahl aus den feinsten verfügbaren Zutaten kreiert.



# SASHIMI

*Ausgeglichen. Präzise. Perfekt.  
Das ist essbare Eleganz.*

Dünn geschnittene, mundgerechte Stücke aus hochwertig- rohem Fisch - Sashimi erfordert Expertenwissen, um richtig geschnitten und zubereitet zu werden. Und wenn wir Experten sagen, dann meinen wir auch Experten. Es kann bis zu 20 Jahre dauern, bis ein Sushi-Lehrling ein "itamae", also "vor dem Brett", wird. Erst dann hat er die Messerfertigkeit, die nötig ist, um die Kosten für Sashimi zu decken.

20 Jahre für die Zubereitung. 20 Sekunden zum Essen. Am besten so wie es ist oder mit einem schnellen Soja-Dip.





# NIGIRI

*Einfach und schön. Der eiskalte Sushi-Klassiker.*

Stellen Sie sich Sushi vor. Das Bild in Ihrem Kopf? Nigiri. Klebriger Reis wird mit zwei Fingern sanft geformt und dann mit sauber geschnittenem, farbenfrohem Fisch, wie Lachs oder Thunfisch, belegt. Aber warum hier aufhören? Nigiri haben viele Gesichter (im wahrsten Sinne des Wortes) - von Unagi (Aal) über Ebi (Schmetterlingsgarnelen) bis hin zu Tamago (eine Art mit Essig gewürztes Omelett). Schmeckt gut UND sieht gut aus.

# NORI

*Der knackige Knabberspaß,  
der alles zusammenhält.*

Nori ist eine Art getrockneter Seetang, der häufig zum Einwickeln von Sushi und Onigiri (gefüllte Reisbällchen) verwendet wird. Er hat einen starken Umami-Geschmack, der sich perfekt mit der süßen Säure des Sushi-Reises verbindet.

Wenn er nicht gerade Sushi umhüllt, kann er geröstet und in einen köstlichen, knusprigen Snack verwandelt werden.

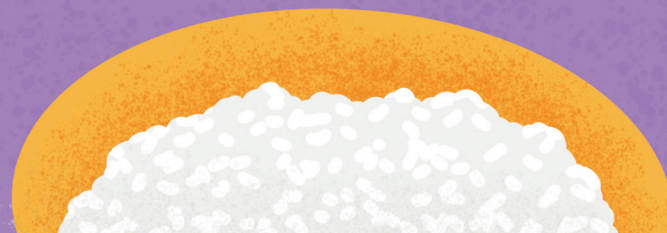
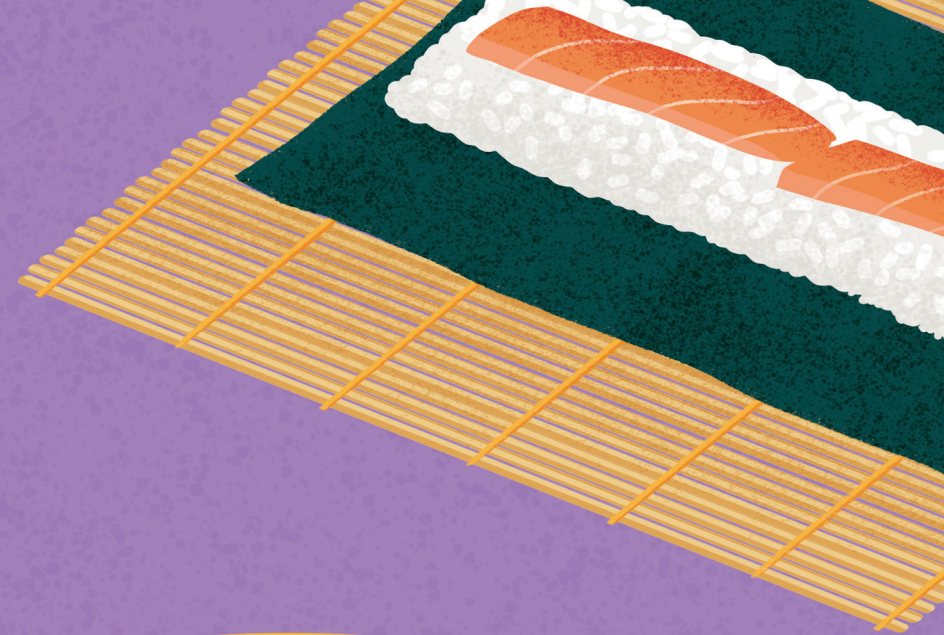


# MAKI

*Hungrig? Dann rollen Sie die großen Yums aus.*

Wenn Nigiri die eine Seite der klassischen Sushi-Münze ist, dann ist Maki die andere. Eine Füllung aus Fisch, Gemüse, Fleisch oder Tofu wird in eine Decke aus flauschigem Sushi-Reis eingerollt und von einem Band aus Nori zusammengehalten. Das Ergebnis ist eine lange, wurstförmige Rolle (maki heißt übersetzt "rollen"), die in kleinere, mundgerechte Stücke zerteilt wird.

Es gibt sogar eine verstärkte Version in Übergröße, die Futomaki. Wer groß ist, muss hungrig sein, heißt es.





# CRUNCH ROLL

*Derjenige, der es mit den Toppings übertreibt..*

Man sagt, weniger ist mehr, aber weißt du was? Manchmal ist MEHR mehr. Zum Beispiel unsere patentierte Crunch-Rolle. Es ist alles, was Sie an einem delikaten Maki-Röllchen kennen und lieben, aber mit einer großzügigen Portion knuspriger Röstzwiebeln und einem Spritzer Unagi und würziger Mayo.



# TEMAKI

*Sushi macht seine beste Burrito-Imitation.*

Wann ist ein Maki kein Maki? Wenn es in eine große Nori-Folie eingewickelt ist und sich in ein Bouquet von grenzwertiger Köstlichkeit verwandelt. Während Maki ein langer Zylinder ist, der in mundgerechte Portionen geschnitten wird, ist Temaki ein von Hand gerollter Kegel voller Sushi-Gaumenfreude.





# VERDE MAKI

*Maki bekommt ein wunderschönes  
grünes Makeover.*

Man nehme eine klassische Maki-Rolle,  
tausche aber das Nori gegen einen knackigen,  
erfrischenden Salat aus und was erhält man?  
Eine Spezialität von Sushi Daily.



# 頂きます

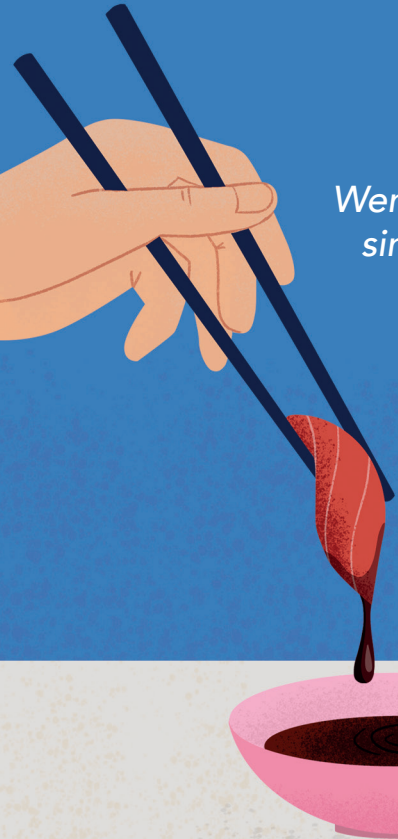
"ITADAKIMASU" MEANS  
"I HUMBLY RECEIVE"

A phrase said before eating that is used  
to express gratitude for the food.



# DREIFACH- WAMMY

*Wenn Sushi der Leadsänger ist, dann sind folgende drei Gewürze seine unglaubliche Begleitband.*



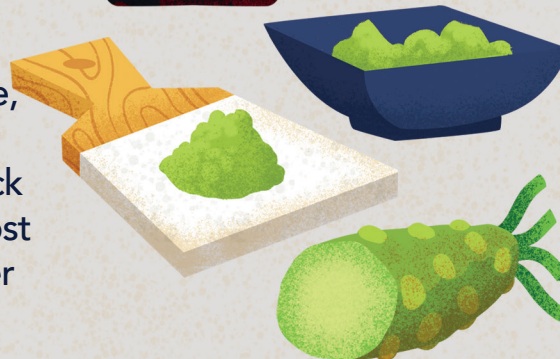
## SOJA-SAUCE

Diese aus fermentierten Sojabohnen hergestellte, salzige (und manchmal auch süße) Sauce ist der perfekte Partner für den einzigartigen Geschmack von Sushi. Ein kurzes Eintauchen genügt, um selbst das einfachste Maki auf ein göttliches Niveau der Köstlichkeit zu heben. Ehrlich gesagt ist es kein Zufall, dass sich das Wort „soy“ auf „joy“ reimt.



## GARI (EINGELEGTEN INGWER)

Winzige, würzige Gaumenschmeichler. Gari ist dazu gedacht, Ihre Geschmacksknospen zwischen den Sushi-Bissen zu beruhigen. Bereit für die zweite Runde.



## WASABI

Eine japanische Meerrettichsorte, die Ihren Gang garantiert zum Wackeln bringt. Das liegt daran, dass Wasabi eine feurige Wirkung hat. Im Ernst, ein wenig reicht für eine lange, lange Strecke. Du brauchst nur eine Prise auf Dein Sushi zu geben, um eine Geschmacksexplosion zu erleben.

# CHIRASHI

*Dekonstruierte Köstlichkeit.*

Gibt es etwas Schöneres, als eine gut zubereitete Schüssel voll Chirashi? Wir glauben nicht. Chirashi bedeutet auf Japanisch "verstreut" und ist so etwas wie ein Haufen Sushi-Rollen, die zusammengefügt werden, um das schönste Instagram-Gericht zu ergeben, das Du je gesehen hast.



# YAKISOBA

*Schnell leben, jung braten und  
Nudeln verschicken.*

Fast-Food, das sich gut anfühlt. Dieses köstliche, unter Rühren gebratene Nudelgericht mit Fleisch, Meeresfrüchten und Gemüse erhält seinen würzigen Geschmack durch eine Soße voller Umami. NUDEL-FAKT! Obwohl Soba-Nudeln traditionell aus Buchweizenmehl hergestellt werden, werden für Yakisoba Nudeln aus chinesischem Weizenmehl verwendet.



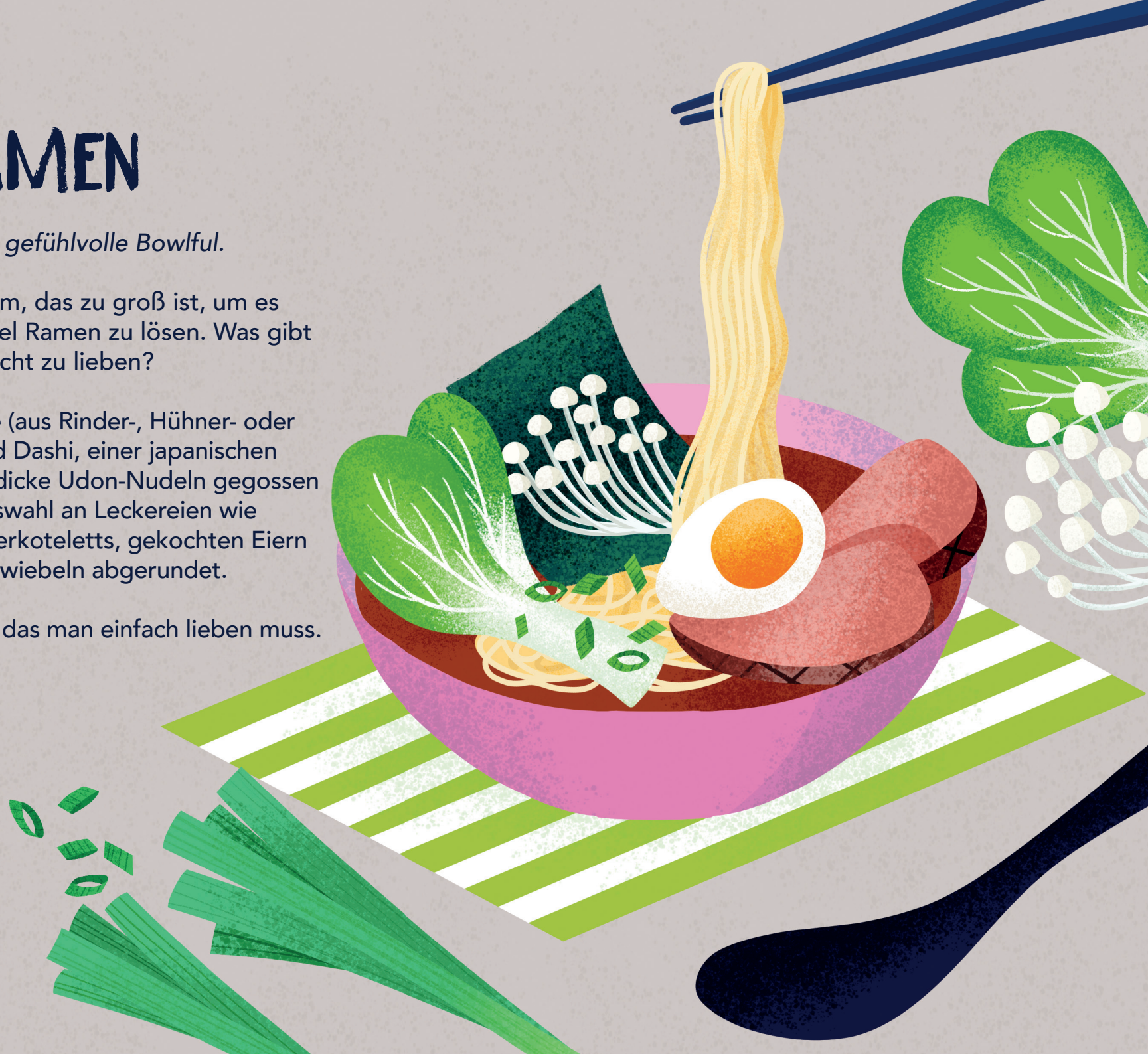
# RAMEN

*Die ultimative gefühlvolle Bowlful.*

Es gibt kein Problem, das zu groß ist, um es nicht mit einer Schüssel Ramen zu lösen. Was gibt es da nicht zu lieben?

Eine herzhafte Brühe (aus Rinder-, Hühner- oder Schweinebrühe und Dashi, einer japanischen Fischbrühe) wird über dicke Udon-Nudeln gegossen und mit einer Auswahl an Leckereien wie Schweine- oder Hühnerkoteletts, gekochten Eiern und Frühlingszwiebeln abgerundet.

Ein herzhaftes Gericht, das man einfach lieben muss.



# KATSU CURRY

*Süßes und freches Komfortessen für den Fall,  
dass der Hunger kommt.*

Komfort, Katsu sei dein Name. Ob bei Regen oder Sonnenschein, es gibt nichts Besseres als diesen Fast-Food-Klassiker. Ein paniertes und gebratenes Fleischkotelett sitzt auf einem Bett aus fluffigem Reis und knusprigem Kohl, übergossen mit der tiefsten, duftendsten, umamihaltigen Soße, die du je in Deinem Leben gegessen hast.

Oh Mann, uns läuft das Wasser im Munde zusammen. Ruhe bewahren und weiter Curry essen.



美味しい  
OISHII BEDEUTET LECKER



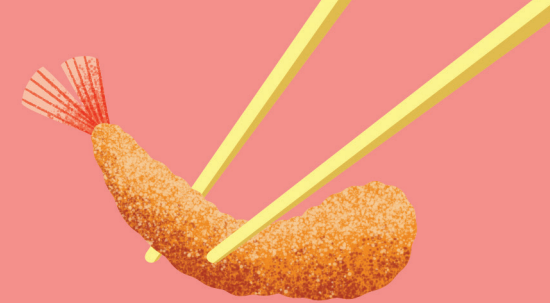
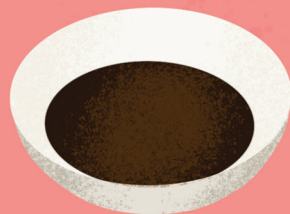


# SIDES

Sushi Sidekicks.

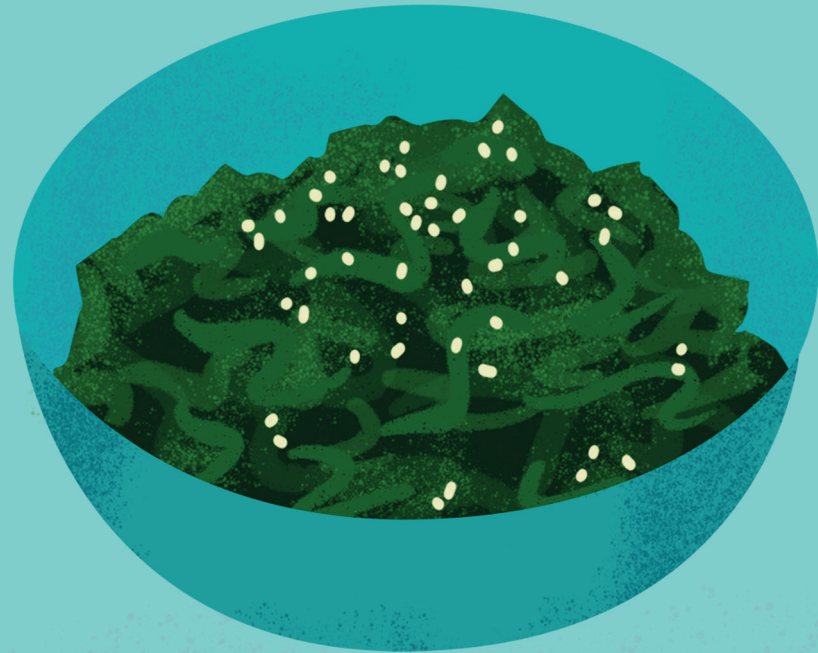
## GYOZA

Eine Meisterleistung. Diese fröhlichen kleinen Teigtaschen, gefüllt mit Schweinefleisch, Hühnchen, Krabben oder Gemüse, schmecken entweder weich und gedämpft oder knusprig und gebraten (oder manchmal auch ein bisschen von beidem). Am besten werden sie heiß gegessen... aber ehrlich gesagt sind sie lecker genug, um bei jeder Temperatur verschlungen zu werden.



## TEMPURA

Garnelen oder Gemüse, frittiert im leichtesten, fluffigsten, knusprigsten und schmackhaftesten Teig. Ein wenig raffinierter als der durchschnittliche Kabeljau aus der Pommesbude.



## WAKAME-SALAT

Knackig UND weich, süß UND herzhaft - dieser leuchtend grüne Seetang-Salat ist ein nahrhaftes, dichtes Vergnügen, das so lecker ist, dass es auf jedem Tisch einen Ehrenplatz bekommt.

## EDAMAME

Gekochte oder gedünstete Sojabohnen, die mit Salz oder Chili bestreut werden. Einfach aus der Schote nehmen und in einem Zug genießen.



# MOCHI

*Manchmal muss man mit einer süßen Note enden.*

Bringt Mochi auf den Tisch! Diese klebrigen kleinen Kugeln werden aus zerstoßenem Reis gemacht und haben eine einzigartige Textur. Sie sind weich und klebrig, aber auch elastisch und zäh. In Japan werden sie oft mit Adzukibohnenpaste gefüllt, aber wir mögen sie auch mit Schokolade, Mango und Käsekuchen.



# ありがとう

"ARIGATO" BEDEUTET DANKESCHÖN

Arigato gozaimasu bedeutet "Vielen Dank". Domo arigato gozaimasu bedeutet vielen, vielen, vielen Dank.



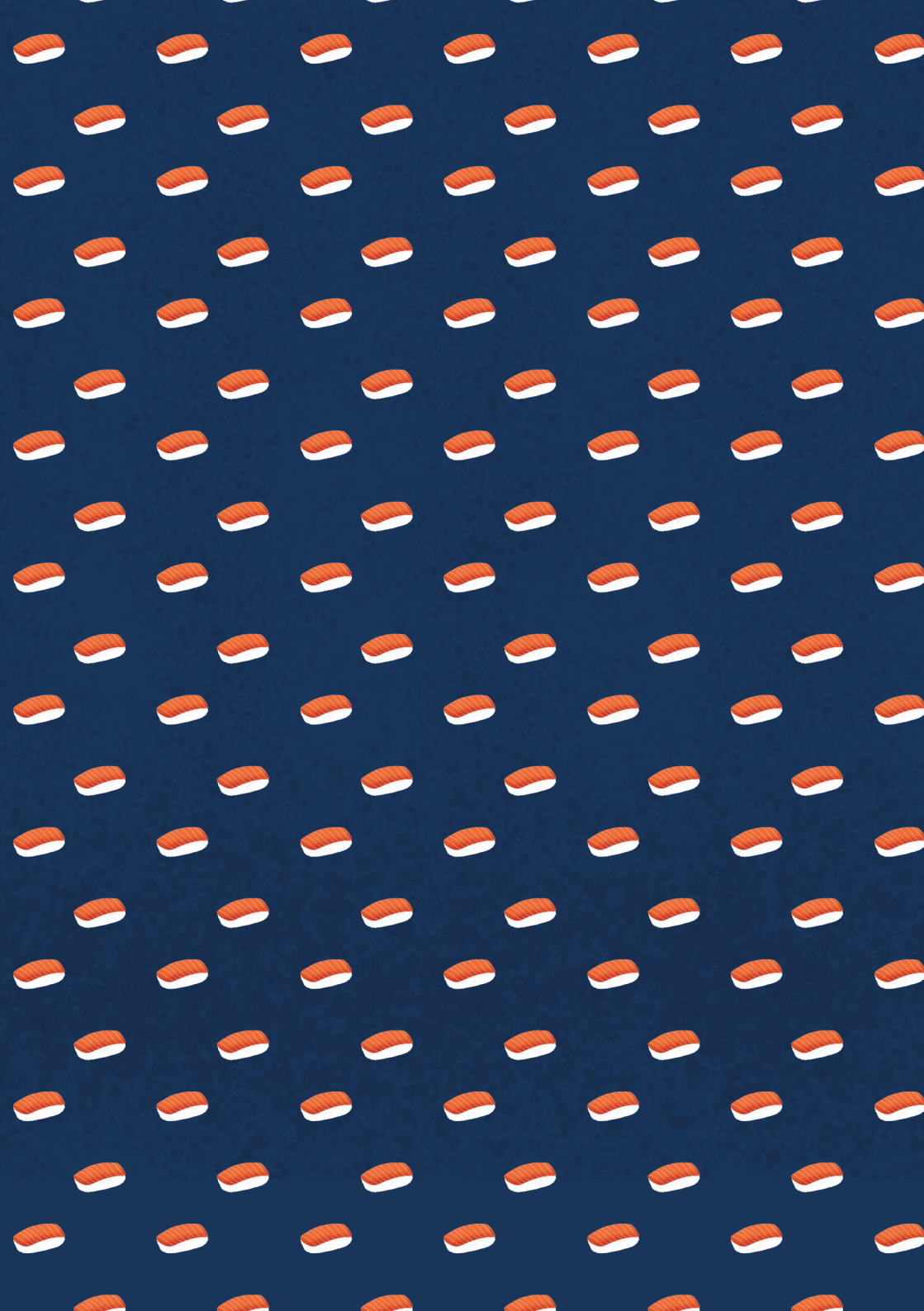
Bringing the joy  
of Asian food to you.



Kelly Choi  
Founder of Sushi Daily



ILLUSTRATIONS BY BETT NORRIS





Kon'nichiwa, Leser.

Sushi. Das ist einfach, oder?

Reis. Soja. Fisch. Fertig.

Nun, einfach bedeutet nicht immer geradlinig. Für uns bedeutet "einfach": Eleganz, Schönheit und Raffinesse. Eine Idee, die mit Sorgfalt, Handwerk und Geschick perfekt umgesetzt wird.

Wie eine Prise Reis, ein Spritzer Soja und ein Stück Fisch. Drei Zutaten, die eine jahrhundertelange Geschichte haben, reich an Komplexität und alles andere als einfach sind.

Was auf Umwegen zu sagen ist: Wir lieben Sushi.  
Und zwar WIRKLICH!

Es ist der Grund, warum wir jeden Morgen aufstehen. Eine Küche, über die wir nie gelangweilt davon sind, leidenschaftlich zu reden, und die wir mit der ganzen Welt teilen wollen. Wir wissen, dass Sushi viel zu bieten hat - dieses Buch soll helfen, alles rundum Sushi besser zu verstehen.

Egal, ob Sie ein echter Feinschmecker sind oder gerade erst in die Welt des Sushis eintauchen, lesen Sie weiter, um die Komplexität von Japans einfachstem Gericht zu entschlüsseln.

LOS GEHT'S.