

Tennisspieler lernen Sushi rollen

Theresa Hyeon-Ok Without gibt einen koreanischen Kimbab-Kochkurs für Vereinsfreunde

Langenselbold (kb). Sie nennen sich Kimbab, lassen einem das Wasser im Mund zusammenlaufen und verschwinden mit einem Biss in eben diesem: die koreanische Art von Sushi. Am Pfingstsonntag bot der Langenselbolder Tennisclub einen Kimbab-Kochkurs, der die Teilnehmer innerhalb weniger Stunden zu Zubereitungs-Experten werden ließ.

Zugegeben, die Vorbereitungen der koreanischen Sushi-Rolls ist etwas aufwendig - das Resultat macht die Zeit in der Küche aber allemal wett. Zunächst hieß es für die zehn Kochkurs-Teilnehmer, die sich in der Küche des Clubheims an der Niedergründauer Straße eingefunden hatten, Reis waschen. Und das nicht nur einmal, sondern so lange, bis das Waschwasser klar war - so die Anweisung von Kochkurs-Leiterin und Selbolder Tennis-



Erst schnippeln, dann rollen: Koreanische Sushi-Rolls entstehen.

(Foto: Biehl)

freundin Theresa Hyeon-Ok Without. Im sprechenden Reiskocher - der zur Belustigung der Kochschüler unverständliche Anweisungen auf Koreanisch zum Besten gab - garte

der Reis vor sich hin, während das Innere der Shushi-Rolls geschnippelt wurde: Gurken, gelber Rettich, Ei, Fischkuchen sowie Surimi waren die Zutaten, die mit scharfen Messern

in Form gebracht wurden.

„Das koreanische Sushi unterscheidet sich vom japanischen dadurch, dass wir kein Wasabi, keinen Ingwer und keine Sojasauce verwenden“,

erklärte Hyeon-Ok Without. Lediglich der Reis wird mit Salz und Sesamöl gewürzt. Sushi-Rolls seien in Korea ein typisches Picknickessen, und auch hier in Deutschland bereitet Hyeon-Ok Without die kleinen Leckereien gerne als Partysnacks oder kleine Mahlzeiten für ihre Kinder zu. Einzige ihrer deutschen Mann verschmähe das koreanische Essen.

Nicht so ihre Schüler. Sie machten sich, nachdem alles vorbereitet war, ans Rollen: Bambusmatte, Nori Blatt, Reis sowie die Zutaten fest angedrückt und dann ebenfalls fest und zügig zusammenrollen: Dass Hyeon-Ok Without Sushi-Rolls nicht zum ersten Mal zubereitete, zeigte sich spätestens bei ihrer rasanten Rolltechnik. Da mussten ihre Kochschüler noch etwas üben, doch die perfekte Sushi-Roll bekam nach einiger Zeit jeder hin.