

Tilset Omhu

Zoë Escher kan få en risret til at løfte sig fra simpel til særlig ved at være omhyggelig med, hvordan hun udskærer råvarene.

AF SARAH SKARUM
skr@berlingske.dk
Foto: JEPPE BJØRN VEJLØ

Hun skærer forårslogene ud ganske, ganske fint. Lægger dem i vand og fisker dem forsigtigt op ti minutter senere. De tynde skiver tørrer på kokkenrulle, før Zoë Escher omhyggeligt piller ringene fra hinanden. Hver eneste lille bitte milimetrynde ring. Alle er adskilte, før hun er tilfred og går videre.

Den omhu fortæller historien om hende. Zoë Escher er 39 år gammel. Hun er udannet sushiok i Los Angeles, og hun har taget den japanske tradition for omhyggelighed med sig. Intet må være tilfældigt, intet må være sjusket. Alt skal være smukt, rent, rigtigt.

Hun kom ind i faget på en lidt skæv facon. For ti siden var hun ansat på Politiken i markedsafdelingen og fik stress. I stedet for at holde fti, begyndte hun at gå til kampsporten Kendo for at lære sig selv bedre at kende. Hun dyrkede sporten på eliteplan og trænede en del Japan, sportens hjemland, men måtte opgive sin sportskarriere, da hun fik en knæskade.

»Jeg havde trænet en del i Japan og spist på meget gode steder, så jeg kendte allerede Japan indefra, og det var opagt, at jeg skulle bestafte mig med noget japansk bagteffet. Derfor valgte jeg at blive sushiok. Selvfølgelig hos en japansk lærer, men i Los Angeles, hvor undervisningen er på engelsk.«

Hun fik sin uddannelse hos kokken Toshi Sugura, der er en kendt kok i Hollywood, lærte at koge ris, skære fisk, lave ruller, men også at konversere med kunderne, der kom i den restaurant, dervat tilknyttetskolen, og at holde en stram hygiejne.

Den har hun taget med sig, da hun kommer

årløg og fisk, der kan være købt i forvejen. Derudover kræves kun omhu og en skarp kniv. Hun tager ting frem. Sushiris, der skyldes omhyggeligt flere gange, til vandet er klart. Tang, som klippes i små stykker, der får en millimeter til at lyde som et meget stort mål. Sesamfrø der ristes på en pande. Alt ordnes i stille ro, og intet roder omkring hende. Hun tørrer konstant et bord, derser rent ud for sjuskemarie her, af.

»Når man bruger så få råvarer og ikke tilbereder dem, er det vigtigste, at de er i orden, når man begynder. Og at man gør sig umage med den måde, man skærer dem på. Den her retville aldrig blive lækker, hvis man halkede løget i store stykker. Eller hvis man skar store lunser af fisken. Ting smager forskelligt efter, hvordan de udskæres, og det er en af hemmelighederne bag japansk mad, for ingredienserne er jo ofte ret simple.«

Hun åbner låget på sin kuffert med knive. Den lange sushi kniv er hendes vigtigste redskab, og det er den, der gør, at laksen, som er en ganske almindelig fiskehandlerlaks, transformeres til nogets tilknyttet og lækker.

Kniven er skarp og har et ret langt blad. På den måde kan hun skære en skive af fisken i én bewegelse, og det giver en helt glat overflade, der føles blød og stadig fast i munden – som at spise ethindbær.

»En god kniv er det eneste, man virkelig behøver for at kunne lave den her ret eller sushi. Det behøver ikke at tage lang tid, men man skal gøre sig umage med de enkelte dele.«

Hun hælder ris op i skålen. Maser den lidt sammen, så overfladen er jævn. Lægger fisken på i et mønster, så stykkerne overlapper hinanden. Det ligner næsten en blomst. Tang, ørredrogn og de små fine strimler lægges i midten. Omhyggelige små bunkrer. Til sidst drysser hun en anelse sesamfrø på hverskeiske laks.

Retten er færdig. Fin, smuk og viser det sig, da vi hælder soy sa på og smager, ualmindeligt velsmagende i al sin underspillethed.

En helt særlig hverdagsret. Prov. ☺





BERLINGSKE / 4. SEKTION / SØNDAG 06. OKTOBER 2013

OPSKRIFT & FAVORITTER

OPSKRIFT

- 100 gram sushiris
- 1 forårslog
- 8 skiver laks
- Ørredrogn
- Nori tangplade
- Ristede sesamfrø
- Soya

Risen koges som anvist på pakken. Et forårslog snittes fint og lægges i koldt vand i 10 min. for at fjerne den bittere smag. De lægges på køkkenrulle og tørres i 1/3 tangplade klippes i fine strimler. Laksen skæres i otte tynde skiver. Risen anrettes i en skål. Løgringe, ørredrøgn og tangstrimler placeres på midten, og laksesesamverne lægges ovenpå, så risen er dækket. Drys sesam over. Hæld lidt soja over retten, før den spises.



TRE FAVORITTER

Redskab

»Min sushikniv, som jeg flik af min lærer i Los Angeles. En god kniv er det allervigtigste, når man laver sushi, og den skal være skarp. Jeg slibet den hver gang, jeg har brugt den. Folk siger tit til mig, at de har vildtskarpe knive. Det synes jeg ikke, de har. En god sushikniv skal være ret stor, så man kan skære fisken over i et strog. Hvis jeg skulle købe en i Danmark, ville jeg starte med at gå i Taeko. Hun har mange gode ting.«

Sushisted

»Jeg spiser aldrig sushi ude i Danmark. Jeg vil ikke være overlegen, men jeg synes, jeg kan lave det meget bedre selv. Men hvis man kommer til Los Angeles, skal man gå på Bar Hayama, hvor min lærer laver sushi. Det er det bedste, jeg har spist. Det er helt fantastisk. Hvis jeg er ude at rejse og vil have sushi, begynder jeg med at se på, hvordan stedet ser ud. Om der er rent. Om de behandler fisken ordentligt. Det er afgørende, og det er det også for andre sushikokke.«

Ingrediens

»Måske, det er en slags japansk ingefær, der oprindeligt kommer fra Korea. Man bruger kun blomsten. Den er let parfumeret og uretagtig, og den bruges som garniture og giver en unik smagsdimension. Desværre kan man ikke få den i Danmark.«

Alt det praktiske

Sushiris og tang kan købes i velassorterede supermarkeder. Blue Dragons er udmærket, siger Zoë Escher. Den kinesiske købmand på Nørre Vold har byens bedste udvalg af japanske varer. Zoë Escher anbefaler en lav-saltet soya. Selv bruger hun Yamasas udgave, men Kikkoman har netop lanceret en udgave med mindre salt.

Knive og andet japansk køkkentøj fås i butikken Taeko, Gothersgade 17.

Fisk, der skal spises rå, skal fryses et eller to døgn. Laks til pakfisken stramtind i film, før den fryses, så danner den færre krystaller.

Zoë Escher underviser i japansk hverdagsmad og i sushifremstilling. Læs mere på zoescher.com



Se Zoë Escher lave sushi med omhu

Klik ind på b.dk/sushi