

Rezept Sushi

Zutaten:

250 g Sushi-Reis
375 ml Wasser
1 EL Reisessig (Komesu)
0,5 EL Mirin (japanischer Reiswein)
0,5 EL Zucker
6 Nori Blätter
250g Lachs
1 Salatgurke
1 Avocado



Zusätzlich wahlweise:

Wasabipaste
Sriracha Mayo
Teriyaki Soße
Soja Soße
eingelegter Ingwer



Zubereitung:

1

Den Reis in einem Sieb unter fließendem Wasser so lange waschen, bis das abfließende Wasser klar ist. Den Reis mit dem Wasser in einem Topf schnell zum Kochen bringen, die Hitze stark reduzieren und den Reis 10 - 12 Minuten garen.

2

In der Zwischenzeit den Reisessig mit Mirin, Zucker und Salz in einer kleinen Schüssel gut verrühren, bis alles komplett gelöst ist.

3

Den Reis in eine flache Schüssel (kein Metall!) geben und 10 Minuten abkühlen lassen. Die Reisessig-Lösung dazu geben und mit einem Holzlöffel vorsichtig unterheben. Komplet abkühlen lassen und in 6 gleich große Portionen teilen.

4

Jetzt ein Noriblatt mit der glänzenden Seite nach unten auf eine Bambusmatte legen. Dann 1 Reisportion dünn und gleichmäßig darauf verteilen; an einem Ende einen Rand von 1,5 cm frei lassen. Dann die Lachsstreifen auf den Reis legen und nach Belieben Gurkenstreifen und/oder Avocado dazu legen. Nun die Bambusmatte vorne etwas anheben und das Noriblatt vorne unter sanftem Druck um die Füllung heben. Die Bambusmatte weiter anheben und dabei die Sushirolle weiter einrollen, bis sie komplett geschlossen ist.. Dies mit den übrigen 5 Noriblättern wiederholen.

5

Am Ende liegen 6 hübsche Sushirollen vor einem und warten auf die endgültige Maki-Form. Jeweils eine Sushirolle auf ein Holzbrett legen und die Enden sauber gerade abschneiden (die Reste sind für den Koch!). Das Messer vor jedem weiteren Schneiden immer wieder in kaltes Wasser tauchen! Die Sushirolle in der Mitte teilen und jede Hälfte in 4 gleiche Maki-Sushi schneiden. Auf einer großen Platte mit der Schnittfläche nach oben anrichten. Die fertigen Sushi kühl stellen oder sofort verzehren.

6

Den Tisch decken, Sriracha Mayo, Sriracha Mayo, Teriyaki Soße, Soja Soße, Wasabipaste und eingelegten Ingwer bereitstellen und Stück für Stück genießen!