

Das benötigen Sie für ca. 4 Personen:

450 g	Reis (kalifornischer Rundkornreis, Nishiki))	
600 ml	Wasser	
100 ml	Essig (Reisessig)	
2 EL	Zucker	
1 TL	Salz	
4 Tropfen	Sojasauce	
1	Gurke	
1 EL	Mayonnaise	
150 g	Lachs	Wasabipaste (scharfe, jap. Meerrettichpaste)
150 g	Thunfisch	Nori-Blätter (Algenblätter)
	eingelegter Ingwer (Gari)	Sojasauce

Mein Lieblingsrezept

Vereinigte VR Bank
Kur- und Rheinpfalz eG

Sushi

- 1 Reis in einem Sieb gründlich waschen, anschließend abtropfen und in einem Topf ca. 20 Min. ruhen lassen. Danach langsam erwärmen, aufkochen und auf kleinster Stufe ca. 10 Min. ausquellen lassen. Topf vom Herd nehmen und nochmals 10 Minuten nachquellen lassen.
- 2 Würzzutaten in einem Topf mischen, erwärmen bis Zucker und Salz sich aufgelöst haben. Anschließend über den Reis geben, vermengen und auskühlen lassen.
- 3 Die Nori-Blätter halbieren. Pro Rolle 1/2 Nori-Blatt so auf eine Bambusmatte legen, dass der Rand mit der Matte abschließt.
- 4 Reis portionsweise mit angefeuchteten Händen ca. 1/2 cm hoch darauf verteilen, einen ca. 1 cm breiten Rand lassen und in die Mitte längs eine ca. 1 cm breite Rille drücke, etwas Wasabipaste hineinstreichen.
- 5 Lachs- u. Thunfischfilet jew. längs 2 Streifen abschneiden. Gurke schälen, in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Pro Rolle Gurke, Lachs od. Thunfisch hineinlegen.
- 6 Nori-Blatt mit der Bambusmatte fest aufrollen, zu einem rechteckigen Block drücken. Aus der Bambusmatte rollen, jeweils in 6 gleich große Stücke schneiden.
- 7 Restliches Fischfilet in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, eine Seite mit Wasabi bestreichen.
- 8 Aus dem restlichen Reis Nocken formen und mit Fisch belegen.

Dazu Ingwer, Wasabi und Sojasauce.