Thunfisch-Maki

Ein Sushi-Abend ohne Thunfisch-Maki ist undenkbar. Das Rezept hierfür sollte man sich deshalb gut merken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

130 g	Thunfisch
2 Blätter	Nori
650 g	Sushi-Reis (gekochten)
20 g	Wasabikrenpaste
100 g	Ingwer (eingelegten)
Nach Belieben	Sojasauce (zum Dippen)

Zubereitung

1. Um Thunfisch-Maki selbst zuzubereiten, zunächst die Noriblätter der Breite nach mit einer Schere durchschneiden. Eine Bambusmatte ausrollen und jeweils ein halbes Noriblatt darauf legen. Das Blatt ca. 0,5 cm dick mit Sushi-Reis bestreichen, dabei oben einen Rand (1 cm) frei lassen.

2. In der Mitte von rechts nach links einen dünnen horizontalen Streifen Wasabikren-Paste auftragen. Den Thunfisch mit einem sehr scharfen Messer in 5 cm lange und 1,5 cm breite Streifen schneiden. Auf jedes Blatt einen Thunfisch-Streifen legen und das Blatt mit Hilfe der Bambusmatte - von unten beginnend - aufrollen.

3. Bambusmatte entfernen und die Rollen mit einem kalt angefeuchteten Messer in jeweils sechs gleich große Stücke schneiden. Makis zusammen mit dem restlichen Wasabi, eingelegtem Ingwer und Sojasauce anrichten und servieren.

Tipp

Drohen die Noriblätter beim Aufrollen zu brechen, den Thunfisch-Maki einfach rechteckig aufrollen.