

Garnelen-Nigiri

Die köstlichen Garnelen-Nigiri gehören zu den beliebtesten Sushi-Häppchen. Wer das Rezept dazu kennt, kann sich der Begeisterung seiner Gäste sicher sein.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

230 g	Sushi-Reis (fertigen)
12 Stk.	Scampi (gegarte)
1 TL	Wasabi-Paste
	Essigwasser (zum Formen)

Zubereitung

1. Für die **Garnelen-Nigiri** zuerst die Hände mit Essigwasser anfeuchten und damit den fertigen Sushi-Reis zu länglichen Nocken formen. Die Scampi schälen, das Schwanzsegment aber nicht entfernen.
2. Die Scampi längs ein- aber nicht komplett durchschneiden und das Fleisch auseinanderklappen. Auf der Innenseite dünn mit Wasabi bestreichen und jeweils eine Garnele auf eine Reisknolle legen, so dass das Schwanzsegment übersteht.
3. Mit den Händen vorsichtig andrücken, damit die Garnele auf dem Reis haften bleibt. Dabei darauf achten, dass die Reisknolle nicht aus der Form gerät. Die fertigen Nigiri mit dem Reis nach unten anrichten und servieren.

Tipp

Zu den Garnelen-Nigiri wird traditionell eingelegter Ingwer, Sojasauce und Wasabi-Paste serviert.