Nigiri-Sushi Thunfisch

Das Nigiri-Sushi mit Thunfisch ist eine weitere köstliche Variante der japanischen Köstlichkeit. Das vorzügliche Rezept gelingt mit wenig Aufwand.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

125 g	Sushi-Reis
250 ml	Wasser
1.5 EL	Reisessig
1 TL	Zucker
0.5 TL	Salz
200 g	Thunfischfilets (frisch in Sushi-Qualität)
	Wasabi-Paste

Zubereitung

1. Zuerst für das **Nigiri-Sushi Thunfisch** den Reis zubereiten. Die Schritt-für-Schritt-Anleitung dazu findest du hier.

2. Das Thunfisch-Filet mit einem scharfen Messer quer zur Faser schräg in 8 dünne Scheiben (ca. 3x6cm) schneiden. Eine Seite hauchdünn mit Wasabi-Paste bestreichen.

3. Die Hände leicht befeuchten, aus zirka einem Esslöffel Reis ein längliches Klößchen formen. Das Fischfilet mit der bestrichenen Seite auf ein Reisklößchen setzten und sanft andrücken. Auf diese Weise die restlichen Nigiri-Sushi fertigstellen und auf Teller anrichten.

Tipp

Zum Nigiri-Sushi Thunfisch, Sojasauce und eingelegten Ingwer servieren. Bei dieses Rezept ist es besonders wichtig auf die Frische und hochwertige Qualität des Thunfisches zu achten.