Sushi-Häppchen mit Lachs

Dieses Rezept ist einer der Klassiker der japanischen Küche: Die Sushi-Häppchen mit Lachs sind bei Jung und Alt gleichermaßen beliebt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

150 g	Sushi-Reis
150 g	Räucherlachs
2 TL	Wasabi-Paste
60 ml	Sojasauce
30 g	Ingwer (Sushi-Ingwer vom Glas)

Zubereitung

1. Für die **Sushi**-Häppchen mit Lachs den Sushi-Reis nach der Packungsanweisung zubereiten und gut auskühlen lassen. In der Zwischenzeit den Räucherlachs in ca. 3 cm breite Streifen schneiden.

2. Den Reis mit angefeuchteten Händen zu kleinen Bällchen formen. Ein Stück Lachs auf ein Stück Frischhaltefolie legen und hauchdünn mit Wasabi-Paste bestreichen. Eine Reiskugel auf den Lachs legen.

3. Die Enden der Folie über der Lachs-Reis-Kugel zusammendrehen und das Sushi-Bällchen auf diese Weise fest zusammendrücken. Mit dem übrigen Lachs und Reis ebenso verfahren. Die fertigen Sushi-Häppchen mit Ingwer und Sojasauce servieren.

Tipp

Zu den Sushi-Häppchen mit Lachs schmeckt ein frischer thailändischer Salat mit Radieschen und Melone.