Sushi

Dieses einfache Rezept überzeugt selbst unerfahrene Köche von leichtem und leckerem Sushi.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

100 g	Thunfisch (rohen)
100 g	Lachs
100 g	Wolfsbarsch
750 g	Sushi-Reis (gekochten)
40 g	Wasabikrenpaste
100 g	Ingwer (eingelegten für Sushi)
Nach Belieben	Sojasauce (zum Dippen)

Zubereitung

1. Für Sushi zuerst die Fischfilets sehr sorgfältig entgräten und mit einem scharfen Messer in ca. 0,5 cm breite Scheiben schneiden. Diese Scheiben in 2,5 x 5 cm große Stücke schneiden. Jedes Fischfilet auf einer Seite mit einer dünnen Schicht Wasabi bestreichen.

2. Mit feuchten Händen aus dem Reis 5 cm lange und 3 cm dicke Röllchen formen. Auf die mit Wasabi bestrichenen Seiten der Fischfilets jeweils ein Reisröllchen legen und vorsichtig andrücken, so dass zwei übereinanderliegende Schichten aus Fisch und Reis entstehen.

3. Die Päckchen umdrehen und nach Belieben den Fisch nach innen einrollen und die Rollen halbieren. Mit Wasabi, Ingwer und Sojasauce anrichten und servieren.

Tipp

Die Sushi Rollen oder Happen nach Belieben in Sesamkörnern wälzen und mit hauchdünn

geschnittenen Bierrettich-Scheiben garnieren.