

Lachs-Sushi

Grundrezept:

250g Sushireis

375 ml Wasser

1 El Reisessig

½ El Mirin

½ El Zucker

1 TI Salz

6 Noriblätter

250g Lachsfilet

1 Salatgurke

Den Reis in einem Sieb unter fließendem Wasser so lange waschen, bis das abfließende Wasser klar ist. Den Reis mit dem Wasser in einem Topf schnell zum Kochen bringen, die Hitze stark reduzieren und den Reis 10 - 12 Minuten garen.

In der Zwischenzeit den Reisessig mit Mirin, Zucker und Salz in einer kleinen Schüssel gut verrühren, bis alles komplett gelöst ist.

Den Reis in eine flache Schüssel (kein Metall!) geben und 10 Minuten abkühlen lassen. Die Reisessig-Lösung dazu geben und mit einem Holzlöffel vorsichtig unterheben. Komplet abkühlen lassen und in 6 gleich große Portionen teilen.

Jetzt ein Noriblatt mit der glänzenden Seite nach unten auf eine Bambusmatte legen. Dann 1 Reisportion dünn und gleichmäßig darauf verteilen; an einem Ende einen Rand von 1,5 cm frei lassen. In das vordere Drittel mit einem Löffelstiel quer zur Rollrichtung eine Furche ziehen und Wasabipaste hineinstreichen. Dann die Lachsstreifen in die Furche legen und nach Belieben Gurkenstreifen und/oder Paprikastreifen dahinter legen. Das freie Ende des Noriblattes mit etwas Wasser befeuchten. Nun die Bambusmatte vorne etwas anheben und das Noriblatt vorne unter sanftem Druck um die Füllung heben. Die Bambusmatte weiter anheben und dabei die Sushirolle weiter einrollen, bis sie komplett geschlossen ist. Das muss man ein paarmal üben. Bei mir hat es aber beim ersten Mal schon ganz gut geklappt! Dies mit den übrigen 5 Noriblättern wiederholen.