Rezept

Gunkan-Sushi mit Thunfischcreme

Ein Rezept von Gunkan-Sushi mit Thunfischcreme, am 27.04.2024

Zutaten

1 Stange	Staudensellerie
1 Dose	Thunfisch im eigenen Saft (ca. 90 g Abtropfgewicht)
	Salz
3	Noriblätter
125 g	Sushi-Reis
1 1/2 EL	Reisessig
1/2 TL	Salz
4	Stängel Petersilie
2 EL	Mascarpone
1 TL	frisch gepresster Zitronensaft
	Pfeffer
	Essigwasser
1 Stück	Kombu (ca. 2 x 3 cm, nach Belieben)
1 EL	Zucker
	Sauberes Geschirrtuch, Große flache Holz- oder Porzellanschale, Holzspatel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal

Zubereitung

1. Den Reis in eine Schüssel geben, reichlich kaltes Wasser zugießen und vorsichtig mit den Händen rühren. Dabei nicht zu kräftig rühren, sonst brechen die Körner. Das milchige Wasser abgießen. Diesen Vorgang noch drei- bis viermal wiederholen, bis das Wasser fast klar bleibt. Den Reis nochmals in kaltem Wasser einweichen und 30 Min. quellen lassen.

2. Den Reis in ein Sieb abgießen. Mit 140 ml Wasser und eventuell Kombu in einen Topf geben. Zugedeckt bei starker Hitze 1-2 Min. aufkochen lassen, dann bei sehr schwacher Hitze zugedeckt 10 Min. garen. Den Topf vom Herd nehmen, Deckel abheben und das Geschirrtuch über den Topf breiten. Den Reis 15 Min. abkühlen lassen.

3. Inzwischen Essig, Zucker und Salz in einem kleinen Topf unter Rühren erwärmen, bis sich Zucker und Salz vollständig gelöst haben.

4. Den Reis in der Schale verteilen, Kombu entfernen. Den Reis handwarm abkühlen lassen. Die Essiglösung über den Reis träufeln und mit dem Holzspatel unterarbeiten. Dafür diagonale Linien in den Reis ziehen – nicht umrühren. Mit dem Spatel Luft zufächeln oder den Reis mit dem Fön auf Kaltluftstufe ca. 8 Min. kühlen und trocknen. Bis zum Verarbeiten ein feuchtes Geschirrtuch über die Schale legen.

5. Die Selleriestange waschen, putzen und so klein wie möglich würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Thunfisch abgießen und mit einer Gabel fein zerpflücken. Alles mit Mascarpone und Zitronensaft mischen, salzen und pfeffern.

6. Jedes Noriblatt in 4 Streifen (ca. 4 × 13 cm) schneiden. Die Hände mit Essigwasser befeuchten und aus dem Reis 12 länglich-ovale Klößchen formen. Um jedes Klößchen 1 Noristreifen (glatte Seite nach außen) wickeln und das Streifenende eventuell mit 1-3 Reiskörnern festkleben. Den Reis im Algenrand vorsichtig etwas nach unten platt drücken. Darauf die Thunfischcreme gleichmäßig verteilen.