

Rezept

Gunkan mit Avocado und Kaviar

Ein Rezept von Gunkan mit Avocado und Kaviar, am 23.04.2024

Zutaten

1 reife Avocado	1 Passionsfrucht
Shishimi Togarashi (siehe Rezept-Tipp)	1 EL Rapsöl
3 EL Panko (siehe Rezept-Tipp)	2 Nori-Blätter
400 g gekochter Sushireis (siehe Rezept-Tipp)	ca. 50 g Forellen- oder Lachskaviar (nach Belieben)
kaltes Essigwasser	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal

Zubereitung

1. Die Avocado halbieren, den Kern entfernen und die Schale abziehen. Das Fruchtfleisch sehr klein hacken. Die Passionsfrucht halbieren, das Fruchtfleisch herauslöfeln und mit der Avocado mischen, mit 1 Prise Shishimi Togarashi würzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Panko oder die Semmelbrösel darin unter ständigem Rühren goldbraun rösten. Auf einem Teller abkühlen lassen.
2. Die Noriblätter in 20 Streifen (2 ½ cm breit und 14 cm lang) schneiden. Aus dem Reis 20 längliche Nigiri formen. Die Bällchen flach drücken (ca. 2 cm hoch). Je 1 Streifen Nori rings um jeden Reisblock legen und das Ende mit einem zerdrückten Reiskorn fixieren. Den Avocado-Tartar auf den Gunkan verteilen. Die Gunkan dann mit geröstetem Panko oder Semmelbröseln bestreuen und nach Belieben mit dem Kaviar garnieren.