Rezept

Gurken-Ura-Maki

Ein Rezept von Gurken-Ura-Maki, am 29.04.2024

Zutaten

1/2	Salatgurke
1 TL	Sesamöl
4	halbe Nori-Blätter
4 EL	Forellen- ,Saiblings- oder Lachskaviar
2 TL	schwarzer und weißer Sesam gemischt
	kaltes Essigwasser
2 EL	Crème fraîche
	Shishimi Togarashi (siehe Rezept-Tipp)
300 g	gekochter Sushireis (siehe Rezept-Tipp)
16	gegarte geschälte Garnelen (je 10 - 12 g)
	Sushimatte

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 24 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 40 kcal

Zubereitung

1. Gurke putzen, schälen, längs halbieren, entkernen und mit dem Sparschäler längs in dünne Streifen schneiden, salzen. Crème fraîche mit Sesamöl und 1 Prise Shishimi Togarashi mischen.

---

2. 75 g Sushireis auf ½ Noriblatt verteilen. Sushi matte mit Folie umwickeln, Noriblatt mit dem Reis nach unten darauflegen. Mit einem Streifen Crème fraîche bestreichen, mit 1 EL Kaviar und 4 Garnelen belegen. Aufrollen, mit Sesam bestreuen, in sechs Stücke schneiden und mit Gurke belegen. Noch drei Rollen ebenso formen.