

Rezept

Hamachi-Nigiri

Ein Rezept von Hamachi-Nigiri, am 25.04.2024

Zutaten

400-450 g Fischfilet (z. B. Hamachi = Gelbschwanzmakrele oder Kingfish; alternativ Saibling oder Lachs)	250 g gekochter Sushireis (siehe Rezept-Tipp)
Sojasauce	2-3 TL Wasabipaste
kaltes Essigwasser	2 EL Gari (siehe Rezept-Tipp)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 115 kcal

Zubereitung

1. Das Fischfilet mit Hilfe eines sehr scharfen Messers zu einem 7 - 8 cm breiten, möglichst hohen Streifen schneiden. Am dickeren Ende des Filets ca. 4 cm vom Ende entfernt ein langes scharfes Messer ansetzen. Schräg nach unten zur vorderen Ecke auf der flacheren Filetseite schneiden. Den Anschnitt anderweitig verwenden. Das Fischfilet anschließend in zwölf gleichmäßige Scheiben (6 - 8 mm dick) schneiden.
2. Ein Fingerschälchen kaltes Wasser mit 1 Spritzer Reissessig mischen, die Hände darin befeuchten, abschütteln. Aus dem Reis zwölf längliche Nigiri formen. Dafür den Reis in zwölf Portionen teilen. Aus jeder Portion ein längliches Reisbällchen formen, eine Fischscheibe in die andere Handfläche legen, eine erbsengroße Menge Wasabi mit dem Finger darauf verstreichen. Den Fisch auf das Reisbällchen legen und vorsichtig andrücken. Weitere elf Nigiri formen.
3. Die Sojasauce in ein Schälchen geben und zu den Nigiri stellen. Etwas Gari neben der Sojasauce auftürmen. Etwas Wasabipaste zu einem Würfel formen und auf die Sushiplatte geben. Die Nigiri daneben anrichten.