Rezept

Sushi mit Avocado-Ingwer-Dip

Ein Rezept von Sushi mit Avocado-Ingwer-Dip, am 28.04.2024

Zutaten

400 g	Klebereis (Sushireis aus dem Asienladen)
1 EL	Zucker
1	Avocado
1 EL	helle Sojasauce
1	reife Avocado
1 TL	Wasabi aus der Tube (grüner Meerrettich, Asienladen)
3 EL	Reisessig
1/4 TL	Salz
1	Zucchino
4	Noriblätter (Asienladen)
1	nussgroßes Stück frischer Ingwer
1 EL	helle Sojasauce

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 600 kcal

Zubereitung

1. Den Reis auf ein Sieb schütten und unter fließendem Wasser so lange waschen, bis das Wasser klar abläuft. 30 Min. im Sieb abtropfen lassen. Danach den Reis mit 400 ml Wasser zum Kochen bringen und bei geringer Hitze zugedeckt 20 Min. quellen lassen.

2. 2 EL Reisessig mit Zucker und Salz erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Mit dem gequollenen Reis vermischen.

3. Die Avocado schälen, den Stein entfernen. Avocado in Streifen schneiden. Den Zucchino waschen, halbieren und längs in 5 cm lange Streifen schneiden. Mit restlichem Reisessig und Sojasauce vermischen.

4. Für den Dip die Avocado halbieren, den Stein entfernen. Das Fruchtfleisch aus der Schale lösen. Ingwer schälen und klein würfeln, mit Avocado, Wasabi und Sojasauce pürieren.

5. Noriblätter mit der glänzenden Seite nach unten auf eine Bastmatte oder ein Brett legen. Den Reis darauf verteilen, in die Mitte die Avocado- und Zucchinostreifen legen und ganz fest aufrollen. Die Rollen mit einem scharfen Messer in 3 cm breite Streifen schneiden. Sushi mit Avocado-Ingwer-Dip servieren. Reiswein und eingelegte Ingwerscheiben passen ausgezeichnet zum Sushi.