Rezept

Ura-Maki mit Surimi

Ein Rezept von Ura-Maki mit Surimi, am 28.04.2024

Zutaten

- **3 EL** helle Sesamsamen + evtl. einige wenige schwarze Sesamsamen
- **2 TL** Zitronensaft
- **2** geröstete Noriblätter
- **2 TL** Mayonnaise
- Essigwasser
- **4** Surimistäbchen (etwa 60 g)
- ¼ reife Avocado
- **1 Stück** Salatgurke (ca. 10 cm lang)
- ½ Rezept vorbereiteter Sushi-Reis
- **1 TL** Sojasauce

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 16 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

Zubereitung

1. Hellen Sesam in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen; evtl. mit schwarzem Sesam vermischen. Surimistäbchen trockentupfen, längs halbieren. Avocadoviertel schälen, der Länge nach in Streifen schneiden und sofort mit Zitronensaft beträufeln.

2. Das Gurkenstück waschen und abtrocknen. Mit einem langen Messer die Schale in einem Stück mit etwas Fruchtfleisch ½ cm dick abschneiden. Dann quer in ½ cm breite Streifen schneiden.

3. Zwei Bambus-Rollmatten mit Frischhaltefolie umwickeln. 1 Noriblatt mit der glatten Seite nach unten bündig auf eine Matte legen. Hände mit Essigwasser anfeuchten. Die halbe Menge Sushi-Reis auf dem Noriblatt verteilen, dabei oben und unten 2 cm Rand lassen. Reis leicht andrücken. Die zweite Matte obenauf legen, alles wenden und die obere Matte abnehmen. Das Noriblatt liegt jetzt oben.

4. Mayonnaise und Sojasauce verrühren. Längs auf das untere Drittel des Noriblattes geben. Darauf die Hälfte der Surimistäbchen, Gurken- und Avocadostreifen legen. Aus Reis, Noriblatt und Füllung mit Hilfe der Rollmatte eine feste Rolle herstellen. Nach Belieben leicht kantig formen. Auf diese Weise aus den übrigen Zutaten eine zweite Rolle herstellen.

5. Ein scharfes Messer mit Essigwasser befeuchten. Sushi-Rollen jeweils in acht gleich große Stücke schneiden. Jedes Stück mit der Hälfte der Reis-Außenseite in den gerösteten Sesam tauchen. Mit der Schnittfläche nach oben anrichten.