

Rezept

Ura-Maki mit Tobiko

Ein Rezept von Ura-Maki mit Tobiko, am 23.04.2024

Zutaten

200 g Lachsforellenfilet	1 Stück Salatgurke (ca. 10 cm)
1/2 Bund Schnittknoblauch (aus dem Asialaden)	4 halbe Nori-Blätter
300 g gekochter Sushireis (siehe Rezept-Tipp)	1 EL schwarzer und weißer Sesam gemischt
4 EL Wasabi-Tobiko (siehe Rezept-Tipp)	Sushimatte
kaltes Essigwasser	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 24 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 35 kcal

Zubereitung

1. Das Fischfilet in ca. 1 ½ cm dicke Streifen schneiden. Gurke schälen, längs in 2 mm dicke Streifen schneiden, dabei entkernen. Schnittknoblauch waschen, trocken tupfen und fein schneiden.

2. ½ Noriblatt auf eine umwickelte Sushimatte legen. 75 g Sushireis darauf bis zum Rand verteilen, mit Schnittlauch und Sesammischung bestreuen. Wenden und 1 EL Wasabi-Tobiko in einem Streifen darauf verteilen. Mit Lachsforelle und Gurke belegen. Aufrollen und in sechs Stücke schneiden. Drei weitere Rollen ebenso formen und schneiden.