Rezept

Easy Sushi

Ein Rezept von Easy Sushi, am 20.04.2024

Zutaten

- **500 g** Risottoreis
- **1** walnussgroßes Stück Ingwer
- **300 g** Lachs (sehr frischer roher oder milder Räucherlachs)
- **3 TL** Meersalz
- Sojasauce (am besten japanische) zum Dippen
- **6 EL** Sesamsamen
- **1** Nori-Blatt
- **5 EL** heller Essig + 100 ml zum Formen (im Original Reisessig, Obstessig geht aber auch)
- **3 TL** Zucker
- Wasabi (japanischer Meerrettich)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 75 kcal

Zubereitung

1. Den Reis in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen, bis nach gut 1 Minute das Wasser relativ klar ist. Den Reis 15 Minuten abtropfen lassen. Inzwischen den Sesam in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und abkühlen lassen. Den Ingwer schälen und vierteln. Das Nori-Blatt mit einer Schere in etwa 1 cm große Stücke schneiden. Den Lachs fein würfeln.

2. Den Reis mit dem Ingwer und 600 ml heißem Wasser in einen Topf geben und aufkochen. Einen Schluck kaltes Wasser zugeben und den Reis offen gut 5 Minuten bei kleiner Hitze quellen lassen. Nun den Topf vom Herd ziehen und den Reis weitere 10 Minuten quellen lassen, bis er bissfest ist. Ingwer herausholen und fein würfeln.

3. Den Reis locker in einer großen Schüssel verteilen und 10 Minuten abkühlen lassen, dabei öfter mit einem Kochlöffel auflockern, ohne ihn zu drücken. Wenn der Reis handwarm ist, 5 EL hellen Essig bzw. Reisessig mit Meersalz und Zucker verrühren und behutsam mit den Händen unter den Reis mengen.

4. 2 EL Sesam sowie Nori-Stücke, Lachswürfel und Ingwer behutsam unter den Reis mischen, ohne diesen zu drücken. 100 ml Essig mit einer Tasse kaltem Wasser mischen. Den Reis in etwa 40 Portionen teilen, die Hände mit Essigwasser befeuchten und kleine Bällchen formen. Die Bällchen im übrigen Sesam wälzen. Die Sojasauce nach Wunsch mit ein wenig Wasabi verrühren und in eine Schale geben. Die Onigiri mit den Fingern eindippen.