

Rezept

Florida Roll mit Tempura-Garnele

Ein Rezept von Florida Roll mit Tempura-Garnele, am 23.04.2024

Zutaten

50 g Kokosraspel	1/2 kleine reife Papaya
6 Stängel Koriandergrün	4 Kokos-Tempura-Garnelen
2 Noriblätter	Bambusrollmatte
Frischhaltefolie	Küchenbrett
Essigwasser	125 g Sushi-Reis
1 Stück Kombu (ca. 2 x 3 cm, nach Belieben)	1½ EL Reissessig
1 EL Zucker	½ TL Salz
Sauberes Geschirrtuch, Große flache Holz- oder Porzellanschale, Holzspatel	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

Zubereitung

1. Den Reis in eine Schüssel geben, reichlich kaltes Wasser zugießen und vorsichtig mit den Händen rühren. Dabei nicht zu kräftig rühren, sonst brechen die Körner. Das milchige Wasser abgießen. Diesen Vorgang noch drei- bis viermal wiederholen, bis das Wasser fast klar bleibt. Den Reis nochmals in kaltem Wasser einweichen und 30 Min. quellen lassen.
2. Den Reis in ein Sieb abgießen. Mit 140 ml Wasser und eventuell Kombu in einen Topf geben. Zugedeckt bei starker Hitze 1-2 Min. aufkochen lassen, dann bei sehr schwacher Hitze zugedeckt 10 Min. garen. Den Topf vom Herd nehmen, Deckel abheben und das Geschirrtuch über den Topf breiten. Den Reis 15 Min. abkühlen lassen.
3. Inzwischen Essig, Zucker und Salz in einem kleinen Topf unter Rühren erwärmen, bis sich Zucker und Salz vollständig gelöst haben.
4. Den Reis in der Schale verteilen, Kombu entfernen. Den Reis handwarm abkühlen lassen. Die Essiglösung über den Reis träufeln und mit dem Holzspatel unterarbeiten. Dafür diagonale Linien in den Reis ziehen – nicht umrühren. Mit dem Spatel Luft zufächeln oder den Reis mit dem Fön auf Kaltluftstufe ca. 8 Min. kühlen und trocknen. Bis zum Verarbeiten ein feuchtes Geschirrtuch über die Schale legen.
5. Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten. Die Papaya entkernen, schälen und längs in schmale Streifen schneiden. Koriandergrün waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen. Garnelen zubereiten.
6. Die Rollmatte mit Frischhaltefolie umwickeln. Noriblätter längs um ein Drittel kürzen. 1 Noriblatt auf das Küchenbrett legen (glatte Seite nach unten). Hände mit Essigwasser befeuchten und die Hälfte vom Reis auf dem Noriblatt verteilen. Leicht andrücken, dabei oben und unten ca. 1 cm Rand frei lassen. Rollmatte darauflegen und wenden.

7. Je 2 Garnelen und die Hälfte der Papaya in einer Linie auf dem unteren Drittel des Noriblattes verteilen. Die Hälfte Koriander darüberstreuen. Mit der Matte aufrollen und rund formen. Aus den übrigen Zutaten eine zweite Rolle formen. Ein Messer mit Essigwasser befeuchten. Rollen halbieren, nebeneinanderlegen und die Kokosraspel aufstreuen. Leicht andrücken, Hälften in je 3 gleich große Stücke schneiden.