Rezept

Gemischte Sushi-Platte

Ein Rezept von Gemischte Sushi-Platte, am 12.10.2024

Zutaten

800 g	abgekühlter Sushi-Reis
2	Champignons
1 TL	Sojasauce
	Salz
100 g	Lachsfilet
	Wasabipaste
	2-3 Noriblätter
	Sojasauce
1	Bambusmatte zum Aufrollen
1	große Tomate
2	Eier
1 EL	Zucker
1 EL	Öl
100 g	Tunfischfilet
2 EL	Reisessig
60 g	Surimi
	eingelegter Ingwer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen (26 Stück): | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Die Tomate waschen, halbieren, in Streifen schneiden, Stielansatz und Kerne entfernen. Die Champignons trocken abreiben, die Stiele entfernen, die Köpfe in Streifen schneiden.

2. Eier, 1 TL Sojasauce, Zucker, 1 Prise Salz und 2 EL Wasser verrühren. Im heißen Öl 1 großes, hauchdünnes Omelett backen. Die Ränder noch in der Pfanne 3 cm breit nach innen schlagen. Zusammengefaltet abkühlen lassen.

3. Die Fischfilets waschen, trockentupfen und quer in 6 Streifen von 3-4 cm Breite schneiden. Aus dem gefalteten Omelett 6 ähnlich große Stücke schneiden. Aus 1 Noriblatt 6 lange, schmale Streifen schneiden.

4. Etwas Wasabipaste in ein Schälchen drücken. 1 Tasse Wasser, 2 EL Reisessig und 1 TL Salz verrühren. Die Finger damit anfeuchten: Für Nigiri-Sushi eine pflaumengroße Portion handwarmen Reis in die rechte Hand nehmen, ein Stück Lachs in die linke Hand. Den Lachs mit dem Zeigefinger der rechten Hand mit etwas Wasabi bestreichen. Die Reiskugel andrücken, mit Daumen und Zeigefinger der rechten Hand rundum gut andrücken. Sushi wenden, so dass der Lachs nach oben zeigt, nachformen. Auf diese Weise je 6 Lachs- und Tunfisch-Sushi formen sowie 6 Omelette-Sushi. Zur Befestigung des Omelettes je einen Noristreifen quer um das Sushi binden.

5. Das restliche Omelett in Streifen schneiden. Die Surimi in schmale Streifen schneiden. Für Maki-Sushi die Bambusmatte ausrollen. 1 Noriblatt darauf legen und etwa 1 cm dick mit Reis bestreichen, dabei am oberen Rand 1 cm frei lassen. Eine kleine Furche längs in die Mitte des Reises drücken. Mit Surimi, Omelettstreifen, Tomate und Pilzen belegen. Den reisfreien Rand mit Essigwasser benetzen. Von der Gegenseite her mit dem Aufrollen beginnen. Das angefeuchtete Ende fest andrücken. Mit der Naht nach unten auf ein Schneidbrett legen, ein scharfes Messer mit Essigwasser benetzen und die Rolle vierteln. Die zweite Rolle ebenso formen. Mit eingelegtem Ingwer und Sojasauce in kleinen Schalen servieren.