

Rezept

Gunkan-Sushi mit Thai-Lachstatar

Ein Rezept von Gunkan-Sushi mit Thai-Lachstatar, am 03.05.2024

Zutaten

150 g Lachsfilet (ohne Haut)	4 Kaffir-Limettenblätter
1/2 Knoblauchzehe	1 Stück frischer Ingwer (ca. 1 cm)
1 Stück frische rote Chilischote (ca. 2 cm)	1/4 TL Salz
1/4 TL Zucker	2 TL frisch gepresster Limettensaft
2 Msp. frisch geriebene Bio-Limettenschale	3 Noriblätter
Essigwasser	125 g Sushi-Reis
1 Stück Kombu (ca. 2 x 3 cm, nach Belieben)	1 1/2 EL Reissessig
1 EL Zucker	1/2 TL Salz
Sauberes Geschirrtuch, Große flache Holz- oder Porzellanschale, Holzspatel	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 80 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. Das Lachsfilet in ca. 5 mm große Würfelchen schneiden. Die Limettenblätter waschen, abtrocknen, längs halbieren und den harten inneren Stiel wegschneiden. Die Blatthälften in sehr feine Streifen schneiden. Knoblauch und Ingwer schälen und sehr klein würfeln. Chilischote waschen, halbieren, entkernen und fein hacken. Alles in einem Schälchen mit Salz, Zucker, Limettensaft und -schale mischen und zugedeckt im Kühlschrank 2 Std. marinieren.

6. Jedes Noriblatt in 4 Streifen (ca. 4 × 13 cm) schneiden. Die Hände leicht mit Essigwasser befeuchten und aus dem Reis 12 länglich-ovale Klößchen formen. Um jedes Klößchen 1 Noristreifen (glatte Seite nach außen) wickeln und das Streifenende eventuell mit 1-3 Reiskörnern festkleben. Den Reis im Algenrand vorsichtig etwas nach unten platt drücken. Das Lachstatar gleichmäßig darauf verteilen.