

Rezept

Hoso-Maki mit Spargel und Lachs

Ein Rezept von Hoso-Maki mit Spargel und Lachs, am 25.04.2024

Zutaten

4 schlanke Stangen grüner Spargel	Salz
16 Blätter Basilikum	2 Noriblätter
100 g Gravad Lachs in Scheiben	1 TL Wasabipaste
Bambusrollmatte	Essigwasser
125 g Sushi-Reis	1 Stück Kombu (ca. 2 x 3 cm, nach Belieben)
1½ EL Reissessig	1 EL Zucker
½ TL Salz	Sauberer Geschirrtuch, Große flache Holz- oder Porzellanschale, Holzspatel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 24 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 35 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. Spargel waschen, putzen und holzige Enden abschneiden. Die Stangen in kochendem Salzwasser zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 8 Min. garen. In ein Sieb geben, kalt abbrausen und abtropfen lassen. Basilikumblätter trocken abreiben und in Streifen schneiden.
6. Noriblätter längs halbieren. Jeweils 1/2 Blatt auf die Rollmatte legen (glatte Seite unten). Hände mit Essigwasser befeuchten und ein Viertel vom Reis darauf verteilen.

7. Ein Viertel der Lachsscheiben auf dem Reis auslegen. In die Mitte eine Längslinie drücken und mit etwas Wasabi bestreichen. Darauf 1 Stange Spargel legen und mit etwas Basilikum bestreuen. Mithilfe der Matte das Noriblatt samt Füllung aufrollen und rund formen. Mit der Nahtstelle nach unten legen und in 6 gleich große Stücke schneiden. So weitere 3 Rollen formen. Die Sushi mit der Schnittseite nach oben anrichten.