Rezept

Lachs-Maki

Ein Rezept von Lachs-Maki, am 09.06.2025

Zutaten

200 g	Lachsfilet
300 g	gekochter Sushireis (siehe Rezept-Tipp)
	kaltes Essigwasser
2	Nori-Blätter
1-2 TL	Wasabipaste
	Sushimatte

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 24 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 40 kcal

Zubereitung

1. Das Fischfilet in 4 knapp 20 cm lange und 1 cm dicke Streifen schneiden. Die Noriblätter mit der Schere längs halbieren. Die Hände mit Essigwasser befeuchten, den Überschuss abschütteln.

2. Ein halbes Noriblatt mit der Längsseite nach unten auf die Sushimatte legen. 75 g Sushireis mit angefeuchteten Händen darauf verteilen, dabei an einer Längsseite einen ca. 1 ½ cm breiten Rand frei lassen. Den Reis daneben etwas höher schichten als auf dem Rest des Noriblattes. Im unteren Drittel der Reisfläche ½ TL Wasabipaste in einem Streifen von rechts nach links verstreichen. Mit einem Fischfiletstreifen belegen.

3. Das Noriblatt mit dem Reis und dem Fisch mithilfe der Sushimatte vom Körper weg ein Stück einrollen. Dabei die Rolle mit der Matte etwas fest ziehen, dann ganz aufrollen. Die Rolle mit der Naht nach unten auf ein Brett legen und mit einem scharfen Messer in sechs Stücke schneiden. Nach jedem Schnitt die Klinge feucht abwischen. Drei weitere Rollen ebenso formen und schneiden.