

Rezept

Mozzarella-Sushi

Ein Rezept von Mozzarella-Sushi, am 19.04.2024

Zutaten

3 EL milder heller Essig	2 1/2 EL Zucker
Salz	3 EL Sojasauce
3 EL Sake	1 Stück Salatgurke (100 g)
2 Blätter Kopfsalat	1/2 Avocado
2 Kugeln Mozzarella (je 125 g)	2 Nori-Blätter
50 g Forellenkaviar	6 gegarte, geschälte Garnelen (100 g)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Essig, 1/2 EL Zucker und etwas Salz erwärmen, bis sich der Zucker gelöst hat. Sojasauce, Sake und übrigen Zucker einmal aufkochen.
2. Die Gurke schälen, den Salat waschen und trockenschütteln, Avocado schälen. Alles in feine Streifen schneiden. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.
3. Nori-Blätter in der Pfanne ohne Fett kurz rösten, jeweils auf ein ausreichend großes Stück extra starke Alufolie legen. Mit Mozzarella belegen, dabei den oberen Rand 2 cm frei lassen. Mit dem vorbereiteten Essig beträufeln.
4. Mozzarella mit Kaviar bestreichen und mit Salat, Gurke, Avocado und je 3 Garnelen belegen. Mit Hilfe der Folie von unten her fest zusammenrollen. Dabei soll der freigelassene Rand auf ein Stück Nori-Blatt treffen, so dass die Rollen gut halten. Jede Rolle achteln, mit der gewürzten Sojasauce zum Dippen servieren.