

Rezept

Nigiri-Sushi mit Jakobsmuscheln

Ein Rezept von Nigiri-Sushi mit Jakobsmuscheln, am 20.06.2024

Zutaten

4 frische Jakobsmuscheln	1 TL Wasabipaste
Eiswürfel	Essigwasser
125 g Sushi-Reis	1 Stück Kombu (ca. 2 x 3 cm, nach Belieben)
1 1/2 EL Reisessig	1 EL Zucker
1/2 TL Salz	Sauberes Geschirrtuch, Große flache Holz- oder Porzellanschale, Holzspatel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 75 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. Die Jakobsmuscheln öffnen und aus der Schale lösen. Das dunkle Muskelfleisch und den orangefarbenen Rogen (Corail) entfernen. Das runde weiße Fleisch unter fließend kaltem Wasser säubern und 5 Min. in eine Schale mit etwas kaltem Wasser und Eiswürfeln legen. So lässt es sich später besser schneiden.
6. Die Muschelstücke halbieren. Jede Hälfte parallel zur Schnittkante mittig so einschneiden, dass sie fast durchtrennt ist und nur noch an einer Seite zusammenhaftet. An dieser Stelle festhalten und zu einem Streifen auseinanderklappen, leicht flach drücken.
7. Die Hände mit Essigwasser befeuchten und aus dem Reis 8 längliche Klößchen formen. Die Muschelstreifen auf der Unterseite mit wenig Wasabipaste bestreichen, auf die Reisklößchen legen, festdrücken und die Sushi in Form drücken. Auf diese Weise alle Sushi belegen.