

Rezept

Nigiri formen

Ein Rezept von Nigiri formen, am 26.04.2024

Zutaten

400 g Fischfilet

1-2 TL Wasabipaste

Sojasauce zum Servieren

250 g gekochter Sushireis (siehe Rezept-Tipp)

Essigwasser (Fingerschälchen kaltes Wasser mit 1 Spritzer Reisessig)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

Zubereitung

1. Fisch in einen 5 - 6 cm breiten und ca. 2 cm hohen Streifen schneiden. Messer ca. 4 cm vom Ende entfernt ansetzen, das Eck schräg nach unten abschneiden.
2. Vom Streifen 6 - 8 mm dicke, gleichmäßige Scheiben abschneiden. Dabei mit dem Messer (öfter abwischen!) nicht drücken, sondern schneiden.
3. Die Hände mit kaltem Essigwasser befeuchten, überschüssiges Wasser abschütteln. Mit den Fingern ca. 20 g Reis zu einem länglichen Bällchen formen.
4. Eine Fischscheibe in die linke Hand legen, etwas Wasabi darauf verstreichen. Reisbällchen auf den Fisch legen und von oben leicht andrücken.
5. Sushi in der Hand umdrehen und die Längsseiten und das freie Ende leicht andrücken. Mit dem Zeigefinger kurz über den Fisch streichen, damit er glänzt.
6. Sushi mit der Fischseite vorsichtig in Sojasauce dippfen. Mit ein oder zwei Bissen essen. Nach dem Sushi ein Stück Gari (eingelegter Ingwer) genießen.