

Rezept

Nigiri mit marinierter Makrele

Ein Rezept von Nigiri mit marinierter Makrele, am 19.04.2024

Zutaten

400 g Makrelenfilet (küchenfertig, mit Haut, ohne Gräten)	2 EL Salz
1 Stück frischer Ingwer (4 – 5 cm)	5 EL Reissessig
1/4 Beet Shisokresse (siehe-Rezept-Tipp) kaltes Essigwasser	250 g gekochter Sushireis (siehe Rezept-Tipp) Sojasauce zum Servieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 16 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 95 kcal

Zubereitung

1. Filets abbrausen und trocken tupfen, Bauch lappen abschneiden. Filets mit dem Salz in einer Schale mischen. Zugedeckt ca. 12 Std. im Kühlschrank marinieren lassen. Salz abwaschen, Filets mit 2 EL Reissessig beträufeln. Küchenpapier mit übrigem Essig befeuchten, Filets darin einwickeln und ca. 6 Std. im Kühlschrank marinieren lassen.
2. Eventuell vorhandene Quergräten mit einer Pinzette herausziehen. Mit dem Messer je ein kleines Stück Haut an der Schwanzseite der Filets ablösen, anheben und abziehen, dabei die Hand dicht über den Fisch führen. Die Filets schräg in zwölf Scheiben schneiden.
3. Den Ingwer schälen und fein reiben. Etwas Wasser mit 1 Spritzer Reissessig mischen, die Hände darin befeuchten, abschütteln. Aus dem Reis zwölf längliche Nigiri formen. Eine erbsengroße Menge Ingwer auf der Unterseite jedes Fischstückes verstreichen und die Stücke mit der nicht bestrichenen Hautseite (man soll die Zeichnung der Haut sehen) nach oben auf die Reiskügelchen legen, leicht andrücken. Die Nigiri mit der Shisokresse garnieren und mit Sojasauce und dem übrigen geriebenen Ingwer anrichten.