

Rezept

Schicht-Sushi mit Seewolf und Lachsforelle

Ein Rezept von Schicht-Sushi mit Seewolf und Lachsforelle, am 23.04.2024

Zutaten

150 g frisches Seewolffilet ohne Haut
Öl für die Form
1 geröstetes Noriblatt
Essigwasser

150 g frisches Lachsforellenfilet ohne Haut
1 Rezept vorbereiteter Sushi-Reis
1 TL Wasabipaste
eine rechteckige Form (ca. 15 × 21 cm)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 45 kcal

Zubereitung

1. Beide Fischarten trockentupfen, in dünne und 2-3 cm breite Streifen schneiden. Eine rechteckige Form (ca. 15 × 21 cm) dünn mit Öl auspinseln und mit Frischhaltefolie auslegen.
2. Für die Schicht-Sushi den Boden der Form im Wechsel mit Seewolf- und Forellenfiletstreifen auslegen. Darauf die Hälfte der Reismenge verteilen.
3. Noriblatt auf einer Seite mit Wasabipaste bestreichen, auf den Reis legen. Restlichen Reis darauf geben, glatt streichen und mit Folie abdecken. Alles mit einem passenden Brett gleichmäßig zusammenpressen. Brett und obere Folie entfernen.
4. Schicht-Sushi vorsichtig auf eine Arbeitsfläche stürzen und die Folie abziehen. Mit einem scharfen Messer in etwa 3 × 3 cm große Stücke schneiden, dabei das Messer nach jedem Schnitt säubern und mit Essigwasser anfeuchten.