

Rezept

Süße Sushi mit Erdbeeren

Ein Rezept von Süße Sushi mit Erdbeeren, am 09.06.2026

Zutaten

100 g Sushi-Reis	110 ml Kokosmilch (aus der Dose)
1 Bio-Limette	1 1/2 EL Zucker
1 1/2 EL Kokoslikör (z. B. Batida de Coco, ersatzweise Wasser)	4 schöne große Erdbeeren
1 Päckchen Vanillezucker	1 EL Orangenlikör (ersatzweise 1 TL Limettensaft)
1 EL gemahlene, ungesalzene Pistazienkerne zum Verzieren (nach Belieben)	3 EL Doppelrahmfrischkäse sauberes Geschirrtuch

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

Zubereitung

1. Den Reis mehrmals waschen, 30 Min. quellen lassen und abgießen. Die Kokosmilch öffnen, dicke Cremeschicht abnehmen. 110 ml Kokosmilch mit dem abgetropften Reis in einem kleinen Topf zugedeckt zum Kochen bringen. Einmal aufkochen, dann zugedeckt bei sehr schwacher Hitze 10 Min. garen. Den Topf vom Herd nehmen, Deckel abheben und das Geschirrtuch über den Topf breiten. Den Reis 10 Min. abkühlen lassen, dann in einen tiefen Teller geben.
2. Inzwischen die Limette heiß waschen und abtrocknen. Ca. 2 Msp. Schale abreiben, die Frucht auspressen. 1 EL Saft mit Zucker und Kokoslikör verrühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Erdbeeren, waschen, trocken tupfen, putzen und längs in 3 gleichmäßig dicke Scheiben schneiden. Orangenlikör mit Limettenschale und Vanillezucker verrühren. Die Erdbeeren darin marinieren.
3. Die Zucker-Limettensaft-Mischung über den Reis träufeln und mit einem Holzspatel unterziehen. Den Reis vollständig abkühlen lassen, dabei eventuell etwas Luft zufächeln. Den Reis in 12 Portionen teilen. Etwas Limettensaft mit Wasser mischen und in einer Schale bereitstellen. Die Hände leicht damit befeuchten und aus dem Reis 12 Sushi-Bällchen formen.
4. Die Erdbeeren aus der Marinade heben. Die Marinade mit dem Frischkäse verrühren. Jedes Sushi-Klößchen oben mit etwas Frischkäse bestreichen und jeweils 1 Erdbeerscheibe darauflegen. Nach Belieben mit Pistazien bestreuen.