

Rezept

Tempura-Lachstatar-Uramaki

Ein Rezept von Tempura-Lachstatar-Uramaki, am 26.04.2024

Zutaten

Für den Reis

200 g Sushireis	4 EL Reissessig
2 EL Zucker	Salz

Für die Füllung

150 g Lachsfilet (ohne Haut)	1 Stück Ingwer (2 cm lang)
Salz	Pfeffer
2 EL Frischkäse	

Außerdem

2 Nori-Blätter	75 g Tempurateig-Mix
8 EL Panko (asiat. Semmelbrösel)	1 l Frittieröl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 32 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 75 kcal, 4 g F, 2 g EW, 9 g KH

Zubereitung

Reis:

1. Reis waschen und mit Wasser bedeckt ca. 30 Min. ruhen lassen. Essig erwärmen, Zucker und ½ TL Salz darin unter Rühren auflösen. Abkühlen lassen. Den Reis abgießen, mit 320 ml Wasser aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 15 Min. köcheln lassen. Vom Herd nehmen, ein Geschirrtuch zwischen Topf und Deckel legen und ca. 15 Min. ruhen lassen. Den Reis in eine Schüssel füllen, mit einem Spatel auflockern und dabei den Essig zufügen. Abkühlen lassen.

Füllung:

2. Lachsfilet abbrausen, trocken tupfen und fein würfeln. Ingwer schälen und fein reiben. Beides mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Formen:

3. Nori-Blätter längs halbieren. 1 Blatt auf die Sushi-Matte legen und ein Viertel vom Reis darauf verteilen. Mit Frischhaltefolie abdecken und wenden, sodass der Reis unten liegt. Das Blatt mit ½ EL Frischkäse bestreichen, dabei einen schmalen Rand lassen. Ein Viertel vom Lachs im unteren Drittel darauf verteilen. Mithilfe der Sushi-Matte fest aufrollen. Ebenso 3 weitere Rollen formen.

Frittieren:

4. Tempurateig nach Packungsangabe mit Wasser anrühren. Panko auf einen Teller streuen. Frittieröl in einem Topf auf 180° erhitzen. Es ist heiß genug, wenn an einem hineingetauchten Holzstäbchen Bläschen aufsteigen. Eine Rolle zuerst im Tempurateig, dann in Panko wenden, dabei die Enden nicht vergessen. Im heißen Öl in 2-3 Min. rundum goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier entfetten. Die restlichen Rollen ebenso panieren und frittieren. Die frittierten Rollen in je 8 Stücke schneiden.