

Rezept

Ura-Maki mit Entenbrust

Ein Rezept von Ura-Maki mit Entenbrust, am 26.04.2024

Zutaten

125 g Muskatkürbis	Salz
200 g geräucherte Entenbrust	2 EL milde Misopaste (siehe Rezept-Tipp)
6 EL süße chinesische Pflaumensauce	2 Frühlingszwiebeln
300 g gekochter Sushireis (siehe Rezept-Tipp)	4 halbe Nori-Blätter
2 EL schwarzer und weißer Sesam gemischt	Sushimatte
kaltes Essigwasser	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 24 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 50 kcal

Zubereitung

1. Den Kürbis schälen, fein raspeln und leicht salzen. Die Entenbrust zuerst in dünne Scheiben, dann in 1 cm breite Streifen schneiden. Miso und 2 EL Pflaumensauce verrühren, Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.

2. Sushireis und Kürbis mischen. ½ Noriblatt auf eine umwickelte Sushimatte legen. 75 g Reis daraufgeben, mit Sesam bestreuen, wenden, mit 1 EL Pflaumensauce bestreichen. Mit Ente und Frühlingszwiebeln belegen. Aufrollen, in sechs Stücke schneiden. Noch drei Rollen genauso formen.