

Rezept

Ura-Maki mit krosser Lachshaut

Ein Rezept von Ura-Maki mit krosser Lachshaut, am 09.09.2024

Zutaten

200 g Lachsfilet mit Haut	1/2 reife Avocado
1 TL Zitronensaft	8-10 Schnittlauchhalme
2 Noriblätter	1 TL Wasabipaste
3 EL Fliegenfischkaviar (ersatzweise Sesamsamen)	Bambusrollmatte
Frischhaltefolie	Küchenbrett
Essigwasser	125 g Sushi-Reis
1 Stück Kombu (ca. 2 x 3 cm, nach Belieben)	1½ EL Reissessig
1 EL Zucker	½ TL Salz
Sauberes Geschirrtuch, Große flache Holz- oder Porzellanschale, Holzspatel	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal

Zubereitung

1. Den Reis in eine Schüssel geben, reichlich kaltes Wasser zugießen und vorsichtig mit den Händen rühren. Dabei nicht zu kräftig rühren, sonst brechen die Körner. Das milchige Wasser abgießen. Diesen Vorgang noch drei- bis viermal wiederholen, bis das Wasser fast klar bleibt. Den Reis nochmals in kaltem Wasser einweichen und 30 Min. quellen lassen.
2. Den Reis in ein Sieb abgießen. Mit 140 ml Wasser und eventuell Kombu in einen Topf geben. Zugedeckt bei starker Hitze 1-2 Min. aufkochen lassen, dann bei sehr schwacher Hitze zugedeckt 10 Min. garen. Den Topf vom Herd nehmen, Deckel abheben und das Geschirrtuch über den Topf breiten. Den Reis 15 Min. abkühlen lassen.
3. Inzwischen Essig, Zucker und Salz in einem kleinen Topf unter Rühren erwärmen, bis sich Zucker und Salz vollständig gelöst haben.
4. Den Reis in der Schale verteilen, Kombu entfernen. Den Reis handwarm abkühlen lassen. Die Essiglösung über den Reis träufeln und mit dem Holzspatel unterarbeiten. Dafür diagonale Linien in den Reis ziehen – nicht umrühren. Mit dem Spatel Luft zufächeln oder den Reis mit dem Fön auf Kaltluftstufe ca. 8 Min. kühlen und trocknen. Bis zum Verarbeiten ein feuchtes Geschirrtuch über die Schale legen.
5. Das Lachsfilet von der Haut schneiden, bräunliche Stellen an der Unterseite des Filets entfernen. Eine beschichtete Pfanne erhitzen und die Haut darin von beiden Seiten bei mittlerer Hitze in 2-3 Min. kross braten. Dabei eventuell mit zwei Gabeln flach drücken, damit sie sich nicht aufrollt. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und längs in Streifen schneiden.

6. Das Lachsfilet quer in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden. Die Avocado schälen und den Kern entfernen. Das Fruchtfleisch längs vierteln und mit Zitronensaft bestreichen. Schnittlauch waschen und trocken schütteln.

7. Die Rollmatte mit Frischhaltefolie umwickeln. Noriblätter längs um ein Drittel kürzen. 1 Noriblatt auf das Küchenbrett legen (glatte Seite nach unten). Die Hände mit Essigwasser befeuchten und die Hälfte vom Reis auf dem Noriblatt verteilen. Leicht andrücken, dabei oben und unten ca. 1 cm Rand frei lassen. Rollmatte darauflegen und wenden. Das Brett wegnehmen.

8. Die Hälfte der Wasabipaste in einer Linie auf dem unteren Drittel des Noriblattes verstreichen. Darauf die Hälfte der Lachsstreifen, darauf die Hälfte der Avocadovierteile und Schnittlauchhalme legen. Die Hälfte der Lachshaut darauflegen. Vorsichtig mithilfe der Matte aufrollen. Aus den übrigen Zutaten eine zweite Rolle formen. Ein Messer mit Essigwasser befeuchten. Die Rollen halbieren und nebeneinanderlegen. Den Kaviar darauf verteilen und die Hälften in je 3 gleich große Stücke schneiden. Die Sushi aufrecht stehend anrichten.