

Rezept

Vegane Temaki-Sushi mit »Kaviar« und Wasabi-Tofu

Ein Rezept von Vegane Temaki-Sushi mit »Kaviar« und Wasabi-Tofu, am 26.04.2024

Zutaten

1 Bio-Zitrone	2 TL Wasabipaste (Fertigprodukt)
1 EL neutrales Pflanzenöl	Salz
2 TL Agavendicksaft	200 g fester Naturtofu
2 EL Tapiokaperlen (Asienladen)	1 EL helle Sojasauce
1 Prise Ingwerpulver	200 g Sushireis
3 EL Reisessig	2 TL Zucker
2 EL Sesamsamen	1 kleine rote Spitzpaprikaschote (ca. 80 g)
100 g Rettich (ersatzweise Mairübchen)	12 Scheiben eingelegter Ingwer (Gari; im Asienladen fertig gekauft)
6 Noriblätter	1 Beet Sprossen (z. B. rote Rettichsprossen)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

Zubereitung

1. Die Zitrone heiß waschen, trocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Schale und 2 EL Saft mit Wasabipaste, Öl, 1 TL Salz und Agavendicksaft verrühren. Den Tofu längs in zwölf Stifte schneiden und mindestens 2 Std. in der Marinade ziehen lassen.
2. Für den »Kaviar« 1 l Wasser aufkochen und die Tapiokaperlen darin ca. 20 Min. bei mittlerer Hitze kochen. In ein Sieb abgießen, kalt abspülen und abtropfen lassen. 1 TL Zitronensaft und die Sojasauce mit 1 knappen TL Salz und Ingwerpulver verrühren. Die Marinade mit den abgetropften Tapiokaperlen mischen und den »Kaviar« beiseitestellen.
3. Inzwischen den Sushireis in einem Sieb so lange waschen, bis das ablaufende Wasser klar bleibt. Den Reis abtropfen lassen, dann mit 250 ml Wasser aufkochen und 2 Min. kochen. 5 Min. bei schwächster Hitze weiterköcheln und anschließend 10 Min. auf der ausgeschalteten Herdplatte ziehen lassen, dabei ein Tuch unter den Deckel klemmen.
4. 2 EL Essig erwärmen, Zucker und 1 knappen TL Salz darin auflösen. Den Reis auf einem großen Teller ausbreiten, mit der Essigmischung beträufeln und unter Rühren befächeln. Den übrigen EL Essig mit 2 EL Wasser verrühren. Den Sesam ohne Fett hellbraun anrösten. Paprika putzen und waschen; Rettich schälen. Beides in schmale Streifen schneiden. Ingwer abtropfen lassen.
5. Die Noriblätter halbieren. Ein Blatt mit der matten Seite nach oben quer bereitlegen. Mit angefeuchteten Händen die rechte Hälfte des Blatts knapp 1 cm dick Reis bedecken und mit Sesam bestreuen. Diagonal zunächst 1 Scheibe Ingwer, dann etwas Tofu, Paprika und Rettich darauflegen, sodass rechts unten ein nur mit Reis bedecktes Dreieck bleibt. Dieses Dreieck diagonal über die Füllung klappen. Die linke Hälfte des Noriblatts dünn mit Essigwasser bepinseln und die Sushitüte vorsichtig aufrollen. Auf diese Weise zwölf Tüten formen und auf jede 1 TL Tapioka-»Kaviar« setzen. Die Sprossen vom Beet schneiden und die Sushi damit garnieren.