

## Rezept

# Zweierlei Temari-Sushi

Ein Rezept von Zweierlei Temari-Sushi, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> Ei	<b>12</b> kleine Dillspitzen
<b>6</b> Petersilienblättchen	<b>2 TL</b> Schnittlauchröllchen
<b>150 g</b> ganz frisches Lachsforellenfilet ohne Haut	<b>150 g</b> ganz frisches Heilbuttfilet
<b>1/2</b> vorbereiteter Sushi-Reis	<b>1 TL</b> Wasabipaste
Essigwasser	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 85 kcal

## Zubereitung

1. Für die Garnitur das Ei in etwa 8 Minuten hart kochen. Eiskalt abschrecken, pellen und abkühlen lassen. Dillspitzen und Petersilienblättchen unter kaltem Wasser kurz waschen und trockentupfen.
2. Für die Sushi Lachsforellen- und Heilbuttfilet trockentupfen. Eventuell noch vorhandene Gräten mit einer Pinzette entfernen. Mit einem scharfen Messer aus beiden Filets jeweils sechs hauchdünne Scheiben schneiden, die etwa 4 × 4 cm groß sein sollen. Fransige Seiten glatt schneiden.
3. Eigelb aus dem hart gekochten Ei herauslösen und durch ein Haarsieb auf einen kleinen Teller streichen. Die Hände mit Essigwasser befeuchten. Aus dem vorbereiteten Sushi-Reis 12 gleich große Bällchen formen.
4. Für die Lachsforellen-Temari ein kleines Küchenhandtuch oder Mulltuch in Essigwasser tauchen und gut ausdrücken. Jeweils 1 Forellenscheibe auf die Tuchmitte legen und mit einer Fingerspitze Wasabipaste bestreichen. Darauf ein Reisbällchen setzen. Das Tuch an den Enden fassen und zusammendrehen, damit Reis und Fisch eine kugelige Form bekommen. Durch das Tuch eine kleine Vertiefung in die Mitte des Belags drücken.
5. Lachsforellen-Temari aus dem Tuch nehmen, mit der Fischseite nach oben anrichten. In die Vertiefung je 1 Petersilienblatt und etwas Eigelb setzen.
6. Für die Heilbutt-Temari je 1 Fische Scheibe in die Mitte des feuchten Tuches legen und mit einer Fingerspitze Wasabipaste bestreichen. Darauf 2 Dillspitzen und 1 Reisbällchen platzieren. Zu Temari-Sushi formen wie oben beschrieben. In die Vertiefung einige Schnittlauchröllchen streuen.
7. Tipp - Clever geformt: Kleine Temari-Sushis mit Hilfe eines Eierbechers formen. Dazu die Fischfilets in je sechs gleich große Scheiben schneiden. Einen Eierbecher mit Öl einpinseln und mit Frischhaltefolie auskleiden. Je 1 Fische Scheibe auf den Becherboden legen, Reis einfüllen und andrücken. Eierbecher auf einen Teller stürzen und die Folie behutsam abziehen. Die Temari garnieren.