

Sushi vom Wildlachs mit Ketjap Manis und eingelegtem Rosa Ingwer

Zutaten für 4 Personen

- 100 g Sushi-Reis
- 200 g Alaska-Wildlachs
- 1 Salatgurke
- Nori-Blätter, Ketjap-Manis, Rosa Ingwer
- Wasabi, Sushi-Essig, Bambusmatte



Zubereitung

Den Sushi-Reis mit etwa 300 g Wasser kochen bis das Wasser verkocht ist. Bei Bedarf noch Wasser nachgießen, wenn der Reis noch nicht gar ist. Diesen Vorgang ständig kontrollieren. Wenn der Reis gar ist und eine feste klebrige Konsistenz hat mit Sushi-Essig abschmecken.

Die Gurke halbieren und mit einem Löffel die Kerne entfernen. Den Lachs und die Gurke in etwa gleich starke Streifen von 0,5 cm schneiden.

Nun ein Nori Algenblatt auf eine Bambusmatte legen und mit Reis bestreichen. Den Reis dünn mit Wasabi bestreichen, darauf einen Lachs- und einen Gurkenstreifen legen. Anschließend die Bambusmatte zu einer gleichmäßige Rolle formen. Sushi-Rolle in Scheiben schneiden.

Sushi wird traditionell mit Sojasauce, Wasabi und eingelegtem Ingwer serviert.