

FORELLEN *Jobst*



ANDREAS STROMBERGER

KÄRNTNER MAKI-SUSHI-ROLLEN

by Andreas Stromberger

300 g Sushi-Reis · 50 ml Reisessig · 38 g Zucker · 9 g Salz,
4 Nori-Blätter · 200 g kaltgeräucherte Lachsforelle
½ Gurke · 1 Karotte · 1 gelbe Rübe · Sojasauce · Wasabi Paste

01 Reis in einer Schüssel in kaltem Wasser waschen und das trübe Wasser wegschütten bis das Wasser klar ist.

02 Den Reis mit 400 ml Wasser 15 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Parallel dazu Reisessig, Zucker und Salz in einen zweiten kleinen Topf geben und die Mischung erwärmen, bis sich Zucker und Salz gelöst haben. Vom Herd ziehen und auskühlen lassen.

03 Reis in eine Schüssel umfüllen & die Reis-Zucker-Mischung gleichmäßig dazu rühren. Reis mit einem Tuch bedecken und bei Zimmertemperatur durchziehen lassen.

04 Nori-Blätter halbieren. Haut der kaltgeräucherten Lachsforelle entfernen und den Fisch in 1x1 cm dicke Streifen schneiden. Die Gurke ebenfalls gleich groß schneiden.

05 Karotte und gelbe Rübe in 2 mm Streifen schneiden.

06 Sushi-Matte auf die Arbeitsfläche legen. Ein halbes Nori-Blatt mit der glatten Seite nach unten auf die Matte legen. Finger befeuchten und ca. ein Pflaumen großes Stück Reis auf dem Nori-Blatt verteilen.

07 In die Mitte des Reises mit dem Finger einen dünnen Streifen Wasabi Paste verteilen und auf diesen „Strich“ ein Stück kaltgeräucherte Lachsforelle legen. Ein Stück Gurke neben dem Stück Fisch platzieren. Karotte und Gelbe Rübe auf den Fisch und die Gurke legen.

08 Das Blatt mit Hilfe der Matte anheben & mit leichtem Druck aufrollen. Das nicht belegte Ende des Nori-Blattes befeuchten, um es zusammenzukleben.

09 Zum Schluss die Rollen in mundgerechte Stücke schneiden.

10 Am besten dazu: Sojasauce, eingelegter Ingwer, verschiedene Arten von Mayonnaise wie zB. Wasabimajo, Misomajo, etc.

Für das ausführliche Rezept können Sie hier den QR-Code scannen.
Viel Freude beim Kochen & Genießen!

