

Japanisches Herbst – Menü

Sushi

Zutaten für vier Personen

- 4 Tassen Reis
- 1/2 Tasse Reisessig
- 1 Eßl. Zucker
- etwas Salz

Den Reis waschen und garen.

Den Essig mit Salz und Zucker erhitzen, bis sich alles aufgelöst hat. Diesen Sud

über den fertigen Reis verteilen und vermengen. Den fertigen Reis abkühlen lassen.



- 1 frisches Lachsfilet ca. 200 Gramm
- 1/2 Gurke
- 2 Eier
- 2 Tassen Reisessig zum Marinieren
- 1 dicke Möhre (nur für Dekoration)
- 2 Noriblätter

Von den zwei hartgekochten Eiern (8 Minuten) nur das Eigelb verwenden. Das Eigelb durch ein Sieb mit einem Holzlöffel streichen. In einem kleinen Topf erhitzen und etwas Zucker dazugeben. Achtung, nicht zu heiß werden lassen. Das Eigelb soll nur verkrümeln. 3 Essig dazu geben und gut verrühren. Das Eigelb durch ein Haarsieb auf einen Teller schütteln.

Dekoration: Die Möhre schälen. Danach so rundherum abschälen, dass eine „Platte“ entsteht. Diese „Platte“ in kochendes Salzwasser geben und nach 3 Minuten blanchieren. Sie ist jetzt so elastisch, dass man mit einem Ausstecher hübsche Dekorationen ausstechen kann.

Das Lachsfilet großzügig mit Salz einreiben und ca. 30 – 40 Minuten in den Kühlschrank stellen. Danach das Salz wieder abwaschen und das Filet weitere 10 bis 15 Minuten in Essig marinieren. Vom Fischfilet schmale Scheiben (ca. 2 x 5 cm) schräg abschneiden.

Auf einer Sushimatte eine Frischhaltefolie legen. Auf das untere Drittel die Fischscheiben nebeneinander (etwas überlappend) legen. Von dem Reis mit der Hand einen „Schneeball“ formen und auf den „Fischstreifen“ verteilen. Vorsichtig die Folie mit der Sushimatte hochheben, eine Rolle formen und gleichmäßig fest andrücken. Die Rolle mit Folie in ca. 1,5cm Abständen durchschneiden. Die fertigen Sushis aus der Folie vorsichtig auswickeln und hübsch anrichten. Mit dem Eigelb-„Blütenstaub“ dekorieren.

Variation mit Gurke: Auf die Sushimatte ein Noriblatt legen. Bis auf einen schmalen Rand den Sushireis dünn verteilen. In die Mitte Gurkenstreifen legen und das Ganze aufrollen. Der freigelassene Rand dient zum überlappen und verschließt die Sushirolle. Durchschneiden und anrichten.