

Frittierte Sushi-Rollen mit Unagi-Soße

Für 2 Personen

200 g Lachs, ohne Haut	1 Stück Unagi, 5 cm lang	500 g Sushireis
1 Avocado	6 Noriblätter	1 Stück Seetang-Algen
1/2 Bund Schnittlauch	1 Msp. Bonitoflocken	70 g Zucker
1 Ei	1 EL Speisestärke	2 EL Maisstärke
500 g Panko	6 EL Tempuramehl	1 EL Frischkäse
1 EL japanische Mayo	100 ml helle Sojasauce	120 ml Mirin
100 ml Sake	125 ml Reisessig	150 ml Sushiessig
1 l Sonnenblumenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Reisessig, anderthalb Esslöffel Mirin, einen gestrichenen Esslöffel Salz und einen gestrichenen Esslöffel Zucker in einem Topf erhitzen und zu einer Reisessigessenz einkochen. Wasser mit dem Kombu in einem Topf zum Kochen bringen, den Kombu entfernen und den Sushireis kurz darin aufkochen lassen. Anschließend den Reis zu Ende dämpfen, in eine Plastikschiene geben, mit der Reisessigessenz würzen und auskühlen lassen. Die helle Sojasauce, 100 Milliliter Mirin, 50 Milliliter Sake, 50 Gramm Zucker, den Unagi und die Bonitoflocken in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze um ein Drittel einreduzieren lassen. Gegebenenfalls die Speisestärke mit Wasser mischen und die Sauce damit binden. Das Tempuramehl, die Maisstärke, das Ei und 150 Milliliter Wasser zu einem Teig vermengen und in einer Schüssel glatt rühren. Die Noriblätter in Form schneiden und mit dem Sushireis und dem Frischkäse bestreichen. Anschließend den Lachs, das Avocadofleisch, die japanische Mayo und etwas gehackten Schnittlauch darauf legen, die Noriblätter einrollen und in den Tempurateig geben. Anschließend im Panko rollen und in heißem Fett frittieren. Die frittierten Sushirollen auf einem Teller anrichten, mit der Unagisauce garnieren und servieren.

Frauke Rahlenbeck am 09. November 2011