

## Kreative Sushi-Variation

### Für zwei Personen

250 g Lachsfilet	50 g geräucherte Buttermakrele	50 g weißes Thunfischfilet
150 g Thunfisch, Dose	250 g Sushi-Reis	1 Avocado, reif
1 Frühlingszwiebel	1 Rettich, klein	1 Meerrettich, klein
30 g Ingwer	1 Salatgurke, klein	6 Nori-Blätter
1 unbehandelte Limette	1 unbehandelte Zitrone	200 ml Salat-Mayonnaise
200 g Frischkäse	3 Stängel Zitronengras	50 ml Sake
3 EL Sesam	50 ml Reisessig	50 ml Sojasoße
Wasabi, Zucker	schwarzer Pfeffer, Salz	

Den Sushi-Reis eine halbe Stunde lang in klarem Wasser einweichen. Den eingeweichten Reis mit 250 Millilitern Wasser und zwei angeschnittenen Zitronengrasstangen in einem Topf zum Kochen bringen. Anschließend die Temperatur reduzieren, einen Deckel draufgeben, diesen nicht mehr abheben und das Ganze zehn Minuten köcheln lassen. Den Reis noch einmal bei geschlossenem Deckel eine Minute bei hoher Temperatur aufdämpfen und anschließend den Reis vom Herd nehmen und zehn Minuten zugedeckt ruhen lassen. Aus der Sake, etwas Salz, Zucker und Reisessig eine Mischung herstellen. Diese Masse über den Reis geben und das Ganze im Eiswasser runterkühlen. Jeweils 50 Gramm von den Fischfilets waschen, trocken tupfen und fein aufschneiden. Für die erste Crème etwas Schale von der Limette reiben. Anschließend die Limette halbieren und den Saft auspressen. Die Avocado schälen und vom Kern befreien. Den restlichen Lachs ebenfalls waschen, trocken tupfen und mit der Avocado, der Limettenschale und dem Limettensaft verarbeiten. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und etwas Sojasoße würzen. Für die zweite Crème die Frühlingszwiebeln abziehen, fein hacken und etwas Schale von der Zitrone reiben. Anschließend die Mayonnaise mit der Frühlingszwiebel, der Zitronenschale und dem Thunfisch aus der Dose vermengen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Für die dritte Crème den Sesam kurz in der Pfanne rösten. Den Rettich, den Meerrettich und den Ingwer schälen und fein reiben. Die restliche Zitronengrasstange fein hacken. Den Frischkäse mit dem Ingwer, dem Rettich, dem Sesam und dem Zitronengras zu einer Crème verrühren. Das Ganze salzen und pfeffern. Die Gurke in feine Stücke schneiden. Alle drei Crèmes in je einen Spritzbeutel füllen. Die Nori-Blätter auslegen, mit Reis bedecken, die Crèmes einfüllen und rollen. Anschließend die Sushis zu mundgerechten Stücken schneiden. Den restlichen Reis zu Happen formen, mit dem fein geschnittenen Fisch belegen und mit etwas Frischkäse-Crème und Gurke garnieren. Die kreative Sushi-Variation auf Tellern anrichten, mit dem Wasabi und der restlichen Sojasoße garnieren und servieren.

Stefanie Weisgerber am 18. Juni 2012