

# Sushi-Variation mit asiatisch gebeiztem Lachs und Edamame

## Für zwei Personen

### Für den Sushi-Reis:

150 g Sushi-Reis                      2 EL Reis-Essig                      1 EL Zucker

1 TL feines Salz

### Für die Füllung:

5 Nori-Blätter                      100 g Lachs                      2 Stangen grüner Spargel

1 Avocado                      1 Gurke                      50 g Frischkäse

2 EL Sesam                      2 EL Tobiko                       $\frac{1}{2}$  TL Wasabi-Paste

### Für den Lachs:

150 g Lachs                      1 Avocado                      1 Knolle Ingwer à 2 cm

1 rote Chili                      2 Limetten                      1 EL heller Sesam

5 EL Kokosmilch                      3 EL Sojasauce                       $\frac{1}{2}$  Bund Koriander

2 EL Sesamöl

### Für die Edamame:

100 g TK-Edamame                      1 TL grobes Meersalz

Für das Sushi den Reis in einem Sieb abspülen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Reis zwei Minuten kochen lassen, Hitze reduzieren und zugedeckt bei geringer Hitze zehn Minuten ausquellen lassen. In einem weiteren Topf Reisessig, Salz und Zucker kurz aufkochen. Reis portionsweise in separaten Schüsseln abkühlen, Würzessig darüber träufeln und mit einem Holzspatel unterarbeiten.

Für die Edamame Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Edamame im heißen Wasser circa fünf Minuten kochen, abgießen und mit grobem Meersalz würzen.

Für den gebeizten Lachs diesen grob würfeln. Die Würfel in einer Schüssel mit Limettensaft circa 15 Minuten marinieren. Chili längs halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien, Ingwer schälen und mit der Chili klein würfeln. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Avocado halbieren, Kern herausnehmen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Chili, Ingwer, Koriander und Avocado zum Fisch geben und mit Kokosmilch, Sesam, Sojasauce und Sesamöl abschmecken.

Zum Rollen des Sushis ein Nori-Blatt auf der Bambusmatte ausbreiten. Auf der Hälfte des Nori-Blattes den Reis dünn verteilen. In die Mitte des Reises die Füllung nach Wahl platzieren. Hervorragend eignen sich dünne Lachsstreifen, Frischkäse, Avocado-, Spargel- oder Gurkenstifte und Wasabi-Paste oder Tobiko. Für eine California-Inside-Out das Nori-Blatt komplett mit dem Reis bedecken, umdrehen und die Zutaten auf der Rückseite platzieren. Sushi-Rollen fest zusammenrollen und in mundgerechte Stücke schneiden. California-Rolls nochmal in Sesam oder Tobiko wenden.

Für ein Nigiri ein bisschen Reis zu einer Nocke drücken und mit leicht plattiertem Fisch belegen.

Die Sushi-Variation mit asiatisch gebeiztem Lachs und Edamame auf Tellern anrichten und servieren.

Julia Compans am 04. Juli 2016