

# Rotlachs für Nigiri, Sashimi, Inside-Out mit Mayonnaise

**Für zwei Personen**

**Für den Rotlachs:**

400 g Wildlachsfilet

**Für die Nigiri:**

250 g Sushi-Reis                      150 ml asiat. Reisessig      Eiswasser

**Für die Mayonnaise:**

100 g Frischkäse                      1 Ei                              2 TL Senf

500 ml Sonnenblumenöl

**Für die Inside-Out-Rollen:**

2 Radieschen                          1 Paprika                      Forellenkaviar

**Für den Rettich-Salat:**

1 Stange Rettich                      1 TL Senf                      100 ml Aalsauce

100 ml Haselnussöl                  100 ml weißer Essig          Zucker, Salz

**Zum Servieren:**

100 ml japan Sojasauce              100 ml dickfl. Sojasauce      rote Chilifäden

weiße Sprossen

**Für den Rotlachs:**

Den Fisch waschen und trocken tupfen. Für den geflämmten Rotlachs den Fisch in fingerdicke Scheiben schneiden. Für die Inside-Out-Rollen den Lachs in Streifen schneiden. Für den Sashimi-Rotlachs den Fisch fingerdick zuschneiden.

**Für die Nigiri:**

Den Reis waschen und anschließend in einem Topf für ca. 15 Minuten kochen. Anschließend mit Reisessig verfeinern und den Reis im Eiswasser im Kühlschrank kaltstellen. Für die Nigiri mit Sashimi-Rotlachs einen Teil vom Sushi-Reis in kleinen Portionen anrichten und das rohe Lachsfilet darüberlegen. Den übrigen Reis für die Inside-Out-Rollen bereitlegen.

**Für die Mayonnaise:**

Für die Inside-Out-Rollen eine Mayonnaise herstellen. Das Ei mit Senf in einem hohen Becher vermengen und nach und nach das Öl einfließen lassen und mixen, bis die Mayonnaise cremig ist. Zuletzt mit Frischkäse vermengen.

**Für die Inside-Out-Rollen:**

Den übrigen abgekühlten Sushi-Reis auf eine Bambusmatte legen. Eine Schicht aus Mayonnaise über den Reis streichen. Die dünnen Lachstreifen dazulegen. Paprika und Radieschen waschen, klein schneiden und hinzufügen. Das Ganze zuletzt zu einer Rolle formen, in Sushi-Rollen schneiden und mit Forellenkaviar garnieren.

**Für den Rettich-Salat:**

Den Rettich mithilfe eines Gemüsehobels in feine, dünne Scheiben hobeln. Für das Dressing Haselnussöl, Essig, Senf, Salz und Zucker vermengen und zum Rettichsalat dazugeben.

Den Rotlachs darüberlegen und mit Aalsauce bepinseln. Danach mit einem Bunsenbrenner abflämmen.

**Zum Servieren:**

Zum Dippen die Sojasaucen in Schälchen füllen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Sprossen und Chilifäden garnieren und servieren.

Lisa Bohm am 11. Dezember 2019