

Marinierter Lachs mit Mango-Gurken-Salat, Sushi-Reis

Für zwei Personen

Für den Sushi-Reis:

250 g Sushi-Reis 45 ml Sushi-Essig

Für die Gurken-Mango-Schicht:

1 Gurke 1 Mango 1 Stängel Koriander
1 Frühlingszwiebel $\frac{1}{2}$ Zitrone $\frac{1}{2}$ TL Salz
Cayennepfeffer

Für die Lachs-Schicht:

250 g Lachs in Sushiqualität 1 Stängel Schnittlauch 3 cm Ingwer
 $\frac{1}{4}$ TL Sesamöl $\frac{1}{2}$ TL Sriracha-Sauce $\frac{1}{2}$ TL Sojasauce
1 EL Furikake $\frac{1}{2}$ Zitrone $\frac{1}{2}$ TL Salz

Für die Garnitur:

140 g japan. Mayonnaise 150 ml Sriracha-Sauce 1 TL schwarze Sesamsamen
2 essbare Blüten

Für den Sushi-Reis:

Reis durchspülen und abtropfen lassen. In einen Topf geben. 250 ml Wasser hinzufügen. Den Topf bedecken und den Reis bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Auf niedrige Stufe reduzieren und 12-13 Minuten lang kochen. Von der Hitze nehmen und den Reis 10 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Den Reis mit einem flachen Kochlöffel leicht auflockern, dabei darauf achten, dass die Reiskörner nicht zerdrückt werden. Nach und nach Sushi-Essig hinzufügen.

Für die Gurken-Mango-Schicht:

Die Gurke schälen, entkernen und würfeln. Mango schälen, vom Kern lösen und das Fruchtfleisch würfeln. Koriander abbrausen, Blätter abzupfen und 2 TL hacken. Frühlingszwiebeln putzen und in Scheiben schneiden. 1 TL Zitronensaft auspressen.

Gurke, Mango, Koriander, Cayennepfeffer, Frühlingszwiebeln, Salz und Zitronensaft vermengen. Die Mischung in ein Sieb geben und die Flüssigkeit abtropfen lassen.

Für die Lachs-Schicht:

Lachs abspülen und mit einem Papiertuch abtrocknen. In 1 cm kleine Würfel schneiden. Schnittlauch fein hacken. Ingwer schälen und fein hacken. In einer mittelgroßen Schüssel den Lachs mit 1 EL Schnittlauch, $\frac{1}{2}$ TL Ingwer, Sesamöl, Sriracha-Sauce, Sojasauce, Furikake, Salz und $\frac{1}{2}$ TL Zitronenabrieb mischen.

Für die Garnitur:

Die japanische Mayonnaise mit 1 EL Sriracha-Sauce in einer kleinen Schüssel mischen und in eine Quetschflasche geben.

Eine runde Ringform in die Mitte eines kleinen Tellers setzen. Den Reis, die Gurken-Mango-Mischung und den Lachs nacheinander in drei Schichten setzen. Jede Schicht leicht mit der Rückseite eines Löffels nach unten drücken, um drei gleichmäßige und kompakte Schichten zu schaffen. Zum Schluss erst die Form entfernen.

Anschließend den Teller mit der Sauce in der Quetschflasche und der Sriracha-Sauce garnieren. Mit Sesamsamen bestreuen und mit Blüten verzieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Robert Nieland am 11. September 2018