

# Sushi mit Blutwurst, Lachsforelle, Gemüse und Reis

**Für zwei Personen**

**Für den Reis:**

100 g Basmatireis                      500 ml Kokosmilch                      1 Zitrone

0,1 g Safranfäden

**Für das grüne-Reis-Pesto:**

1 Zucchini                      10 Kirschtomaten                      1 Knoblauchzehe  
1 rote Chili                      1 Zitrone                      100 g gemahlene Haselnüsse  
1 Bund Basilikum                      150 ml Olivenöl                      Salz, Pfeffer

**Für die Füllung:**

1 Lachsforelle à 200 g                      6 Scheiben Bauernschinken                      1 geräucherte Blutwurst  
1 rote Paprika                      1 Gurke                      1 Karotte  
1 Meerrettich à 6 cm                      1 Knolle Ingwer à 4 cm                      150 g Ricotta  
100 g Parmesan                      50 ml Apfelessig                      1 TL Kümmel  
2 TL Puderzucker

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Füllung die Lachsforelle waschen, trockentupfen und filetieren. Im Ofen circa 15 Minuten garen. Mit der Gabel zerpfücken, mit Ricotta, geriebenem Parmesan und Meerrettich mischen und abschmecken.

Für das Sushi in eine Pfanne Reis, Kokosmilch und Wasser zu gleichen Teilen füllen. Zitrone halbieren und auspressen. Zitrone kopfüber in die Mitte der Pfanne geben. Den Reis circa 15 Minuten garen. Reis zum Abkühlen auf drei Teller aus dem Eisfach verteilen.

Für das Pesto Zucchini und Tomaten waschen, Knoblauch abziehen, Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Nüsse, Basilikum, Öl, Chili und wenig Zitronenabrieb in einer Moulinette mit Zucchini, Tomaten und Knoblauch aufmixen.

Einen Teil des Reises mit Safran vermengen, einen weiteren Teil mit dem Pesto mischen. Die Reis-Variationen mit Apfelessig abschmecken. Im Servierring einen Teil schichten und im Ofen bei 80 Grad abgedeckt stehen lassen.

Für den karamellisierten Kümmel diesen in einer Pfanne leicht anrösten und mit Puderzucker bestäuben. Pfanne vom Herd nehmen und in einem Mörser stoßen. Wirsing in einem Topf mit Kümmelwasser blanchieren und kleine Rechtecke schneiden. Paprika und Karotten kurz mit Salz und Olivenöl marinieren. Mit Reis, Paprika und Karotten füllen.

Kleingeschnittene Blutwurst mit Ingwer mischen und ebenfalls marinieren. Einige Rollen mit der Lachsforelle, andere mit Schinken, füllen.

Das fränkische Sushi mit Blutwurst, Lachsforelle, Wirsing, Karotten, buntem Reis und karamellisiertem Kümmel auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Fucker am 18. Juli 2016