

Sushi-Rollen

Für 2 Portionen

gekochter Sushi-Reis	100 g Lachs	1/2 Gurke
2 Algenblätter	Wasabi	1 Avocado

Die Gurke in feine längliche und den Lachs in etwas dickere Streifen schneiden. Die Avocado vom Kern befreien und ebenfalls in Streifen schneiden. Das Algenblatt halbieren. Die glatte Seite des Algenblattes nach unten legen. Die Hände in kaltem Wasser anfeuchten und den Reis in der Hand rollen, auf dem Algenblatt verteilen und nur leicht andrücken. Anschließend das Algenblatt wenden. Die andere Seite mit etwas Wasabi bestreichen und die Gurke, die Avocado und den Lachs darauf legen. Alles so einrollen, dass die Reisseite außen ist. Frischhaltefolie darüber legen, die Rolle leicht andrücken und anschließend in sechs Stücke schneiden.

Steffen Henssler am 15. 09. 2011