

Sushi-Rolle mit Jakobsmuscheln und Krebsfleisch

Für 4 Personen

Mayonnaise:

2 Eier	250 ml Pflanzenöl	1 EL Senf
1 EL Crème-fraîche	0,5 Zitrone	Salz
Pfeffer		

Sushi-Reis:

160 g Sushi-Reis	100 ml Reis-Essig	85 g Zucker
30 g Salz		

Jakobsmuscheln:

150 g Jakobsmuscheln

Sushirolls:

0,25 Salatgurke	0,5 Avocado	150 g Krebschwänze
2 Blätter Nori	Wasabi	Salz
Pfeffer	Chilisoße	Sojasoße

Mayonnaise:

Senf und Eigelb leicht miteinander verrühren. Nach und nach das Öl tröpfchenweise dazugeben. Es ist wichtig, dass alle Zutaten die gleiche Temperatur haben, da sonst die Masse gerinnt. Die Zitrone auspressen. Die Crème-fraîche und den Zitronensaft hinzufügen, damit es nicht zu ölig schmeckt. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Sushi-Reis:

Den Reis in einer Schüssel mit kaltem Wasser bedecken und mit den Händen vorsichtig kreisend ein bis zwei Minuten waschen. Das Wasser abgießen, den Reis wieder mit Wasser bedecken und das Wasser wieder abgießen. Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis das Wasser klar bleibt. Den Reis mit Wasser fünf bis zehn Minuten in einem Reiskocher stehen lassen, dann 30 bis 45 Minuten darin garen. Das so genannte Sushizu aus Essig, Zucker und Salz mischen. Den Reis in einer Schüssel lockern und 25 Milliliter Sushizu unter den rohen Reis mischen. Den heißen Reis mit einem feuchten Tuch bedecken und zehn bis 15 Minuten ziehen lassen. Den Backofen auf 180 bis 200 Grad vorheizen.

Jakobsmuscheln:

Jakobsmuscheln in feine Würfel schneiden und mit der Mayonnaise vermengen. Circa acht Minuten im vorgeheizten Backofen gratinieren.

Sushirolls:

Gurke waschen, längs vierteln und entkernen. Die Avocado entsteinen, schälen und in insgesamt acht Scheiben schneiden. Die Krebschwänze fein hacken und mit Salz, Pfeffer und Chilisoße abschmecken. Die Noriblätter halbieren, mit Reis belegen und umdrehen, sodass die Reisseite nach unten zeigt. Die Noriblätter dünn mit Wasabi bestreichen. Jeweils zwei Stifte Avocados und etwa acht Gurkenstreifen darauf geben und zwei Esslöffel Krebschwänze darauf verteilen. Die Noriblätter von der Längsseite her aufrollen, mit Frischhaltefolie belegen und mit Hilfe einer Bambusmatte in Form bringen, das heißt: leicht anpressen. Die Sushirolls aufschneiden und mit den Jakobsmuscheln belegen. Dazu Sojasoße servieren.

Steffen Henssler am 12. März 2010