

Knuspriges Sushi à la Forelle Blau

Für 2 Personen

200 g Eismeerforellenfilet	2 Zweige Dill	40 ml Weißwein
40 ml Weißweinessig	70 g Isomalt-Zucker	100 g gepuffter Reis
100 g Sahnemeerrettich	6 Perlzwiebeln (aus dem Glas)	1 EL Blausud-Gewürz
200 g Butterschmalz	Meersalz	

Das Butterschmalz in einem Topf erhitzen und den Parboiled Reis wenige Sekunden darin fritieren. (Sobald die Reiskörner aufpuffen, müssen sie aus dem Fett geholt werden, da sie sonst zu dunkel werden.) Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Den Weißwein, den Essig und den Isomalt-Zucker in einem Topf zusammen aufkochen lassen. Sobald der Isomalt-Zucker anfängt zu karamellisieren, den Reis zugeben, rasch verrühren, mit einer Prise Salz würzen und auf ein auf etwa 60°C vorgewärmtes Backblech geben. (Die Masse lässt sich nur gut verarbeiten, solange sie warm ist.)

Aus dem Reis kleine Nocken (wie man es von Sashimi kennt) formen, etwas zusammenpressen und abkühlen lassen. (Hierfür ist es empfehlenswert zwei Paar Gummihandschuhe übereinander zu tragen, da die Masse noch sehr warm ist.)

Die Eismeerforelle in Tranchen schneiden, die Spitzen vom Dill abzupfen und die Perlzwiebeln in feine Ringe (Scheiben) schneiden.

Etwas Sahnemeerrettich auf die knusprigen Reis-Nocken verteilen, je zwei Tranchen der Forelle darauf legen, mit einer Prise Blausud-Gewürz und evtl. einer kleinen Prise Meersalz bestreuen, anschließend mit einem Tupfer Sahnemeerrettich, Perlzwiebelringen und frischem Dill garnieren.

Alexander Herrmann am 20. April 2015