



California Roll mit Lachs und Avocado

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

400 g gekochter Sushi Reis
150 g Lachsfilet in Sushiqualität
3 Nori-Algenblätter
1 Avocado
1/2 Salatgurke
100 g eingelegter Rettich
100 g Surimi
Tobiko zum Garnieren
Japanische Kresse zum Garnieren
Reisessig
Sojasauce, Wasabi, eingelegter Ingwer

Besonderes Zubehör

Bambus-Rollmatte (Makisu)
Frischhaltefolie

Einfach mal alles umkrempeln! Die California Roll oder "Inside out"-Roll ist eine Sushi-Variante, bei der das Algenblatt nicht den schützenden Mantel, sondern - mit Gurke, Surimi und Co. - den leckeren Kern bildet. Umwickelt wird mit Sushireis, gewälzt in geröstetem Sesam. Wir spendieren außerdem eine weitere köstliche Schicht und belegen unsere California Rolls mit Lachsfilet und Avocado. Klingt gut? Schmeckt auch so - probier es auf deiner nächsten [Sushi-Party](#) doch einfach mal aus.

- 1 -

Gurke und eingelegten Rettich in ca. 1 cm dicke Stifte schneiden. Lachs in hauchdünne Scheiben schneiden. Avocado halbieren, entkernen und Fruchtfleisch im Ganzen herauslösen. In dünne Scheiben schneiden.

- 2 -

Nori-Algenblätter halbieren. Bambusmatte in Frischhaltefolie einschlagen. Reisessig mit etwas kaltem Wasser in einer kleinen Schüssel mischen.

- 3 -

Nori-Hälfte mit rauer Seite nach oben auf die Bambusmatte legen. Finger mit Essigwasser einreiben und ca. eine Handvoll Reis in die Mitte des Algenblatts legen. Gleichmäßig verteilen. Nori-Blatt umdrehen.

- 4 -

Rettich, Gurke und Surimi längs auf unterem Drittel des Noriblatts verteilen. Daumen unter die Bambusmatte legen. Mit den restlichen Fingern die Füllung stabilisieren. Matte anheben, einrollen und vorsichtig lösen. Restliche Zutaten auf dieselbe Weise verarbeiten.

- 5 -

Rollen mit Lachs oder Avocado ummanteln. Lachs mit ein wenig Sojasauce bestreichen. Sushi mit Kresse und Tobiko garnieren. Mit einem scharfen Messer in gleichgroße Stücke schneiden und servieren.

Die besten Partys enden nicht nur in der Küche - sie starten auch dort. Herzlichen Dank an [küchenquelle für die professionelle Ausstattung](#).