

## 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.

# California Roll mit Lachs und Avocado