

Sushi - Nigiri

VORBEREITEN

25
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 12 Nigiri

Für die Nigiri

180 g gekochter Sushi Reis
15 g Wasabi-Paste
2 dünne Lachsfilet-Scheiben (roh)
2 dünne Thunfischfilet-Scheiben (roh)
2 große Garnelen (roh)
2 Makrelenfilet-Scheiben
2 Scheiben japanisches Omelett
1/4 Avocado
1 Nori-Blatt
1/2 Teelöffel Sesam
Soja Sauce, Wasabi, eingelegter Ingwer

Für die Marinade

50 ml Soja Sauce
50 ml Sake oder Weißwein
20 ml Mirin
30 ml Oyster-Sauce

Besonderes Zubehör

Reisessig

Wenn du Sushi-Fan bist, dürfen die kleinen handgeformten Reisbällchen mit Fisch, Meeresfrüchten, Omelett oder Gemüse natürlich nicht fehlen. Übrigens

bedeutet Nigiri auf japanisch "geballtes Sushi". Gemeint ist damit das sanfte Reisformen mit den Fingern. Es gibt nichts Schöneres, als ein perfektes Nigiri, das dir vom Sushi Meister freudig über den Tresen gereicht wird. Diese Freude kannst du deinen Gästen weitergeben, wenn du deine nächste Sushi-Party schmeißt. Mit dem richtigen Reis und etwas Know-How servierst du deinen Freunden zu Hause bald Sushi, wie in Tokyo.

- 1 -

Für die Marinade alle Zutaten mit einem Schuss Wasser in einen kleinen Topf füllen. Bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten köcheln und auf 2/3 einreduzieren lassen. Topf beiseitestellen.

- 2 -

Reisessig mit etwas kaltem Wasser in einer kleinen Schüssel vermischen. Mit einem Messer 2 dünne Streifen vom Nori-Blatt abschneiden und beides beiseitestellen.

- 3 -

Für die Nigiri Avocado-Viertel längs halbieren. Darm der Garnele entfernen und mit 3 Flügelschnitten aufschneiden.

- 4 -

Hände mit Essigwasser einreiben und walnussgroße, ovale Reisbällchen formen. Den Reis dabei nicht quetschen.

- 5 -

Auf die Unterseiten von Garnele, Fischeis, Omelett und Avocado mit dem Zeigefinger etwas Wasabi-Paste verstreichen. Zutaten auf die Reisbällchen setzen und leicht in Form drücken.

Sushi - Nigiri

- 6 -

Nori-Streifen um Omelett und Avocado wickeln, um sie zu stabilisieren. Überschüssiges Stück abschneiden. Makrele mit eingekochter Marinade einstreichen und mit Sesam toppen.

- 7 -

Sushi zusammen mit Soja Sauce, Wasabi und eingelegtem Ingwer genießen.