



10 Tipps für eine unvergessliche Sushi-Party in deiner Küche



Vielleicht weißt du es schon von meiner Kollegin Farina: Wir Springlaner freuen uns riesig! Denn das erfahrene Team von küchenquelle hat uns mit 3 brandneuen Küchen ausgestattet - samt professioneller Elektrogeräte und genau zugeschnitten auf unsere Bedürfnisse!

Ich muss gestehen: Ich träume heimlich davon, nachts ins Büro zu schleichen ... durch den Flur, vorbei am Requisitenlager und ab in die Showküche, wo all die leckeren Rezepte fotografiert werden. Dort montiere ich Kücheninsel, Gasherd, Keramikspüle ... ach, die ganze Küche ab und baue sie zuhause genau so wieder auf. Endlich Platz für alle meine Freunde und neue Küchenexperimente - zum Beispiel Sushi selber machen.

Aber wenn die Springlane-Küche nicht zur Sushi-Party kommt, muss die Sushi-Party halt zur Springlane-Küche. Meine Kollegen sind leicht zu überzeugen, die sind echte Sushi-Fans und haben immer Lust auf Küchen-Action. Und so stehen wir mit Drinks, Snacks und jede Menge Gemüse, Fisch und Noriblättern schon bald an der Kücheninsel und schnippeln, rollen und snacken los.

Hast du Lust auf eine eigene kleine Sushi-Party bekommen? Mach schon mal die Küche frei – mit unseren 10 Tipps steht dir nichts mehr im Wege.

So planst du für deine Sushi-Party



Mach Platz in deiner Küche und halte scharfe Messer und Schneidebretter für das Sushi parat.

Wieviel Sushi isst jeder Gast?

Mit Vorspeise und Nachtisch kannst du für jeden Gast ca. 1 1/2 Rollen Sushi einplanen oder anders gesagt 10-12 Stück. Da in deiner Küche aber jeder seine Lieblingszutaten einwickelt, solltest du bei der Füllung großzügiger kalkulieren. Keine Sorge: Aus Sushi-Resten kannst du dir am nächsten Tag ein schnelles Pfannengericht zaubern.

Deine Werkzeuge für selbstgemachtes Sushi

- **Makisu:** Eine flexible Bambusmatte mit deren Hilfe du Sushi in Form bringst.
- **Frischhaltefolie:** Hält die Makisu schön sauber – vor

10 Tipps für eine unvergessliche Sushi-Party in deiner Küche

allem bei Inside-out-Sushi.

- **Reiskocher:** Kein Muss, Sushi-Reis gelingt auch im ganz normalen Kochtopf, aber gerade bei großen Mengen ist so ein Reiskocher sehr praktisch.
- **Scharfe Messer und Schneidebretter:** Nur scharfe Klingen schneiden deine Sushi-Rollen in saubere Röllchen, ohne die Füllung herauszudrücken oder die Form zu verfälschen.
- **Kleine Schalen für Essigwasser:** Die kleine Schale mit Wasser und 2 Teelöffel Reisessig ist für deine Finger gedacht. Einfach Fingerspitzen benetzen und Sushi einrollen. Der Mix verhindert, dass der klebrige Sushi-Reis an deinen Fingern haftet.

Online oder im Asia-Markt gibt es außerdem jede Menge hübsche Deko zu entdecken. Auf jeden Fall müssen aber noch die Hauptdarsteller deiner Sushi-Party eingekauft werden: Die Zutaten.

Sushipedia: Diese Zutaten brauchst du

Immer mit von der Partie ist natürlich der leicht klebrige Rundkornreis. Seinen besonderen Geschmack verdankt **Sushi-Reis** einer Kombination aus Kombu (japanischer Alge), Reisessig, Zucker und etwas Salz.

Auch **Nori** wird für die meisten Sushi-Versionen verwendet. Nori-Blätter sind hauchdünne, quadratische Bögen aus getrockneter und gerösteter Meeresalge.

Fisch & Meeresfrüchte sollten hochwertig und extra frisch sein. Lachs, Thunfisch und Garnelen sind besonders beliebt und bei deinem Fischhändler in Sushi-Qualität erhältlich. Auch **Surimi** wird häufig eingesetzt – eine feste Masse aus unterschiedlichen, zerkleinerten Fischarten. In Europa wird Surimi häufig auch als Krebsfleischimitat verstanden. Du kannst es im Asiamarkt kaufen. Für **vegetarische Füllungen** bieten sich Gurke, eingelegter Rettich, Avocado oder Pilze an.

Welche Sushi-Varianten gibt es?

- **Maki:** Die vielleicht bekannteste Sushirohle und dazu absolut anfängertauglich – beim Maki werden Füllung und Reis in ein halbes Nori-Blatt gewickelt.

- **Nigiri:** Beim Nigiri liegen z.B. Lachs, Aal oder japanisches Omelette auf einem länglich geformten Reisbällchen. Nori bleibt außen vor.
- **Ura-Maki/California Roll/Inside-out:** Alles einmal umgekrempelt – Nori, Fisch und Gemüse bilden die Füllung. Ummantelt wird mit Sushi-Reis. Bestreut mit Sesam oder Fischrogen.
- **Temaki:** Aus Nori rollst du kleine Tütchen. Sie sind gefüllt mit Reis und Füllung nach deinem Gusto.
- **Gunkan:** Diese Sushi-Form wird auch „Schiffchen“ genannt – eine Nori-Rolle mit Reisbett. Die Füllung liegt einfach oben auf.
- **Futo-Maki:** Sushi für den ganz großen Hunger. Die Rolle ist ähnlich wie Maki aufgebaut nur mit gleich 2-3 Füllungen. Daher ist sie auch deutlich größer.

Beliebte Beilagen zu Sushi sind neben Sojasauce eingelegter Ingwer (Gari) und grüne, scharfe Meerrettich-Paste (Wasabi).

Warum eine Sushi-Party auch ohne Fisch geht

Was machst du, wenn du oder deine Gäste zwar Reis, Nori und Mottopartys mögen – aber keinen Fisch? Kein Problem, das Schöne am japanischen Röllchen ist seine Vielseitigkeit und so füllst du Maki, Ura-Maki und Gunkan einfach mit **Geflügel, Rind oder Gemüse**. Besonders lecker sind auch frittierte Zutaten, die du zuvor kurz in Tempurateig tunkst. Der Teig aus Reismehl legt sich als krosse, goldbraune Kruste um deine Sushi-Füllung. Ein absolut genussliches Kontrastprogramm zu rohem Fisch. Geht übrigens am besten im heißen Edelstahl-Wok.

Sushi-Prep: In Ruhe vorbereiten – entspannt feiern

Ich will ehrlich zu dir sein, Sushi-Partys machen Spaß, aber sie können ein wahres Schlachtfeld in deiner Küche hinterlassen. Hier ist dein Organisationstalent gefragt. Stell deinem Sushi köstliche Beilagen und ein Dessert an die Seite, die du schon **am Vortag fix & fertig zubereitest**.

10 Tipps für eine unvergessliche Sushi-Party in deiner Küche



Wähle zusätzlich zum Sushi Gerichte aus, die du gut am Vortag vorbereiten kannst.

Der **Sushi-Reis** wird über Nacht leider zu trocken, um ihn zu verarbeiten. Setz ihn **am Morgen deiner Party** an und deck ihn mit einem feuchten Tuch ab. Dann hat er nachmittags/abends genau die richtige Konsistenz. Auch Gemüsetifte lassen sich schon vorher schnippeln. Den Fisch solltest du erst frisch am Abend aufschneiden – sonst leiden Qualität und Geschmack.

Die Deko – Das Motto steckt im Detail



Tisch eindecken auf Japanisch: Mit Esstäbchen, Origami und frischen Zutaten

Gutes Essen, gute Freunde, gute Drinks ... aber auch die Deko trägt ihren Teil zur Stimmung bei. Du musst dich nicht komplett neu einrichten. Geschirr in neutralen Farben, üppig belegte Sushi-Platten auf dem Tisch und ein paar Details aus dem Asia-Markt – mehr brauchst du nicht für deinen Ausflug nach Little Tokyo:

- **Esstäbchen:** Eine gute Gelegenheit, um die Feinmotorik zu testen. Iss dein Sushi traditionell mit Stäbchen! Für Anfänger sind Modelle aus Holz besonders geeignet. Metallstäbchen sind weniger griffig und erfordern mehr Übung.
- **Sojasauce hübsch verpackt:** Es gibt sie natürlich auch im Supermarkt – aber die Auswahl an hochwertiger und dazu hübsch verpackter Sojasauce ist im asiatischen Spezialitätenladen natürlich größer. Auch Sake oder japanische Kräuter können als Teil der Tischdeko sehr

hübsch aussehen.

- **Origami:** Erwecke den Faltkünstler in dir. Du brauchst dünnes, quadratisches Origami-Papier in deinem Lieblingsmuster. Und eine zuverlässige [Video-Anleitung für z.B. einen Origami-Kranich](#). Der Kranich ist übrigens in Japan ein Symbol für Glück.

Warum die besten Partys in der Küche starten

Die besten Partys enden nicht nur in der Küche, sie starten auch dort! Selbst in kleinen Küchen ist mit ein bisschen Organisations-Talent noch Platz für Hocker und Stühle. Verbanne Krimskrums und ungenutzte Küchengeräte, wenn möglich, in einen anderen Raum. Statte deine Freunde mit Werkzeug, Schürzen und kühlen Drinks aus. Und tastet euch gemeinsam an die schönste Sushi-Rolle ran. Wer partout nicht wickeln will, kann natürlich auch herumlungern und den Testesser spielen.



Die besten Partys starten in der Küche!

Kampai! Dein Aperitif im Japan-Style

Apropos Drinks. So ein Partythema ist eine gute Gelegenheit, alles anders zu machen. Nimm zum Beispiel deinen Lieblingsdrink und spiel ein wenig mit den klassischen Komponenten: Japanischer Gin mit einem Aromenspiel aus Yuzu, Sencha und Kirschblüte treffen bei uns auf Pomelesaft und Ingwersirup. Das Ergebnis: Aus klassischem „Sour“ wird japanisch inspirierter „Matsumoto Sour“. [Zum Rezept](#)

10 Tipps für eine unvergessliche Sushi-Party in deiner Küche



Matsumoto Sour Cocktail

Die Snacks – oder warum eine kleine Stärkung die Motivation hoch hält

Fleißige Sushi-Köche brauchen zwischendurch eine kleine Stärkung. Natürlich bietest du auch hier waschechtes Japan-Flavour - zum Beispiel mit hausgemachten Sesamchips und Chili-Edamame. Die Chips lassen sich prima am Vortag zubereiten und Edamame sind blitzschnell blanchiert und gewürzt. Eigentlich werden sie in der Schale serviert – aber als zuvorkommender Gastgeber kannst du die Edamame auch schon vorschälen. [Zum Rezept](#)



Chili-Edamame mit Sesam-Chip

Stäbchen-Schnellkurs für Sushi-Anfänger

Die ersten California Rolls mit Lachs oder Avocado sind gerollt, zerteilt und liegen unwiderstehlich lecker auf dem Teller. Zeit, die Stäbchen auszupacken. [Zum Rezept](#)



California Roll mit Lachs und Avocado

So hältst du Stäbchen:

1. Strecke deine Hand aus, als ob du jemandem die Hand schütteln möchtest.
2. Stäbchen 1 klemmt in der Beuge zwischen Daumen und Zeigefinger. Es bleibt immer unbeweglich – du fixierst es über die Innenseite deines Daumens.
3. Stäbchen 2 hältst du zwischen Daumen, Zeige- und Mittelfinger wie einen Bleistift fest: Die Zeigefinger-Kuppe liegt auf dem Stäbchen, damit es sich bei leichtem Druck bewegt. Der Mittelfinger liegt unter dem Stäbchen, um es zu stabilisieren.

Und dann ist alles Weitere nur eine Sache der Übung. Klappt (trotzdem) nicht? Sushi gilt als Fingerfood, daher ist es absolut ok, wenn du es mit den Fingern isst.

Süßer Abschluss: Das Dessert zur Sushi-Party

Egal wie satt du dich fühlst: im Dessertmagen ist immer Platz für Nachtisch. Zum Beispiel für hausgemachtes, cremiges Matcha-Eis – frisch aus deiner Eismaschine, zartschmelzend und mit der leicht herben Note von grünem Tee. Was oben knuspert sind Kokoschips, die du in einer Pfanne goldbraun röstest. [Zum Rezept](#)



Matcha-Eis mit geröstetem Kokos

Was ist eigentlich Matcha?

Matcha wird aus einer **Grünteepflanze** hergestellt, die schon beim Anbau eine ganz besondere Behandlung erfährt. Die Teebauern beschatten die Pflanzen über Wochen, damit sie einen besonders hohen Anteil an Chlorophyll ausbilden – der Farbstoff, der das fertige Pulver leuchtend grün erstrahlen lässt und so gesund macht. Nach der Ernte werden Blattadern entfernt und das ganze Blatt zu feinem Pulver zermahlen. Aufgearbeitet kommt es schließlich zu dir nach Hause. Ganz günstig ist Matcha-Pulver nicht, aber speziell hochwertige Produkte schmecken einzigartig süßlich und herb zugleich.

10 Tipps für eine unvergessliche Sushi-Party in deiner Küche

An dieser Stelle nochmals herzlichen Dank an das Team von küchenquelle für die Planung und Bereitstellung unserer neuen Küchen.