

## Schmeckt perfekt



### Rezept von Eduard Dimant

#### Dana-Roll (Lachs-Tempura, Avocado, Trüffel-Mayo)

**50 Minuten/aufwendig**



### Zutaten für 4 Personen

300 g Sushi-Reis, 330 g Wasser.

Für die Essigmischung: 60 g Reissessig, 30 g Zucker, 10 g Salz.

Außerdem: 1 Avocado (halbiert, entkernt und in dünne Scheiben geschnitten), 4 halbe Nori-Blätter, 160 g Lachsfilet, 1 Salatgurke (in dünne Streifen geschnitten) 50 g Tempura-Mehl, 60 g Wasser, Öl zum Frittieren.

Für die Teriyaki-Sauce (ergibt 400 ml): 200 g Mirin, 200 g Sake, 200 g Sojasauce, 80 g Zucker, 10 g Ingwer, 200 g Zwiebel, 1 Blatt Kombu-Alge, 5 Zehen Knoblauch.

Für die Trüffel-Mayonnaise (ergibt ca. 300 ml): 2 Eidotter (Größe M), 1 TL mittelscharfer Senf, 250 ml Sonnenblumen-Öl, 15 g Trüffel-Öl, 40 g Reissessig.

### Zubereitung

Den Reis in ein Sieb geben und in eine große Schüssel mit Wasser geben. Sorgfältig waschen und das milchige Wasser abgießen. Den Reis so lange waschen, bis das Wasser klar ist. Das Wasser abgießen.

In einem Topf den Reis mit dem Wasser ohne Deckel kurz aufkochen. Den Topf mit geschlossenem Deckel auf eine Herdplatte mit niedriger Hitze stellen. Den Reis etwa 15 Minuten quellen lassen, bis die gesamte Wassermenge aufgesogen wurde. Den Reis mit einem großen Löffel aus dem Topf in eine große flache Schale geben; dabei vorsichtig arbeiten, damit nicht zu viele Reiskörner zerdrückt werden.

Die angeführten Zutaten für die Essigmischung verrühren und über den Reis träufeln bzw. vorsichtig unterheben. Den fertigen Sushireis mit einem feuchten Tuch zudecken (nicht in den Kühlschrank stellen, dort wird der Reis unangenehm hart).

Für die Teriyaki-Sauce alle Zutaten in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze auf die Hälfte einkochen, danach durch ein Sieb passieren.

Für die Mayonnaise Eidotter und Senf in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Etwa ein Viertel des Öls tröpfchenweise einrühren, bis sich Öl und Eidotter zu einer glatten Creme verbunden haben.

Anschließend das restliche Öl in einem dünnen Strahl langsam unter ständigen Rühren zugießen und so lange aufschlagen bis eine dickcremige Mayonnaise entsteht. Zum Schluss das Trüffel-Öl und den Reissessig einrühren.

Für die Rolle eine Bambusmatte auf die Arbeitsfläche legen und mit Frischhaltefolie einschlagen. Das halbierte Nori-Blatt auf die Matte legen. Mit feuchten Händen eine Hand voll Reis in die Mitte des Nori-Blattes geben und gleichmäßig darauf verteilen. Das Nori-Blatt anheben und umdrehen.

Das Tempura-Mehl mit kaltem Wasser klumpenfrei anrühren. Den Lachs in gleichmäßige Streifen schneiden, in den Teig tauchen und im heißen Öl bei 180 °C goldgelb backen.

Lachs-Tempura und Gurkenstreifen in die Mitte des Nori-Blattes legen. Die Bambusmatte anheben und die Füllung dabei eventuell mit den Fingern festhalten. Die Rolle leicht zusammendrücken und formen. Die Matte so weit einrollen, dass sich die Ränder des Nori-Blattes berühren. Der Rolle mit sanftem Druck eine rechteckige Form geben.

Die Avocado in feine Streifen schneiden und der Länge nach auffächern. Mit Hilfe eines Messers die Avocado über die Sushi Rolle legen. Frischhaltefolie und Bambusmatte über die Avocado andrücken. Mit einem scharfen Messer (mit Wasser angefeuchtet) die Sushi-Rolle in 8 gleichmäßige Rollen schneiden. Mit Trüffel-Mayo und Teriyaki-Sauce servieren.