

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



### Alpen Sushi

#### Zutaten

(4 Personen)

- 4 Blätter Sushi Nori
- 300 g Wurzelgemüse Julienne (Karotte, Lauch, Sellerie)
- 500 g Kartoffeln
- 100 g furore Dillsenf
- ½ Paprika rot
- 150 g Räucherfischfilet
- Butter
- eine Prise Salz
- etwas Pfeffer
- etwas Muskatnuss
- ein Schuss Sojasauce
- 400 ml Pflanzen Öl zum frittieren

Für die Panade

- Mehl
- 2 Eier
- Panko Brösel

## Zubereitung

Kartoffel schälen und fein reiben. Mit Butter anbraten und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Abkühlen lassen!

Nori Blatt auf eine Sushi Matte geben. Geröstete Kartoffeln in einem Streifen darauf geben. Räucherfisch häuten und ca. 1 cm dicke Streifen schneiden und zusammen mit einem Paprika Streifen rollen.

Danach mit Mehl, Ei und Panko Brösel panieren und im Fett gold/braun backen.

Wurzelgemüse kurz blanchieren und mit Salz, Pfeffer und Sojasauce marinieren.

Sushi in Scheiben schneiden und mit mariniertem Wurzel Gemüse und Dillsenf anrichten.