

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

Fotocredit: Simeon Baker



Pannonisches Sushi

Zutaten

(4 Personen)

- 600 g Sushireis gekocht
- Wasabi
- 150 g geräucherter Zander
- 150 g geräucherter Aal
- 150 g geräucherter Wels
- 4 Noriblätter
- Rote und gelbe Paprika
- Kresse
- Sojasauce

Zubereitung

Nigiri:

Aus Sushireis kleine Reisschiffchen in Händen formen. Die Hände immer wieder mit Wasser befeuchten, damit der Reis nicht klebt.

Die fertigen Schiffchen mit etwas Wasabi bestreichen.

Zander in feine Streifen schneiden und auf die mit Wasabi bestrichene Reisseite legen.

Mit dem geräucherten Aal wie mit dem Zander verfahren. Diesen zusätzlich mit einem dünnen Noristreifen fixieren.

California – Maki:

Noriblatt auflegen und die Hälfte davon dünn mit Reis bestreichen, den Rest wegschneiden. Paprika in feine Streifen schneiden. Geräucherten Wels in einen oder zwei dünne Streifen schneiden.

In der Reismitte Paprika und Wels auflegen und jetzt mit Hilfe einer Bambusmatte die Reisfläche zu einer Rolle formen.

Die fertige Rolle in 2cm Stücke schneiden und schön auflegen.