



Sushi Balls

Julian Kutos

Zutaten:

250 g Fischfilet
1 Gurke
1 Bund Radieschen

Sushi Reis
500 g Sushireis
750 ml Wasser

Sushi Reis Marinade
120 ml Reisessig
3 EL Mirin
20 g Salz
30 g Zucker

Zum Servieren
Sesam
Wasabi
Sojasauce

Zubereitung:

Reis:

Den Reis unter fließendem Wasser waschen, bis Wasser klar ist. Abtropfen lassen. Den Reis in einen Topf geben, Wasser dazugeben und zum Kochen bringen. Wenn das Wasser kocht, die Hitze reduzieren und mit Deckel auf kleiner Flamme für ca. 20 min kochen. Während dem

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Kochen den Deckel nicht öffnen und nicht umrühren. In einen Topf Essig, Mirin, Salz und Zucker geben und zum Kochen bringen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Vom Herd nehmen. Den gekochten Reis in eine Schüssel geben und mit der warmen Marinade übergießen. Mit einer Spachtel die Marinade gut in den Reis einarbeiten. Den Reis abkühlen lassen und lauwarm verwenden.

Füllung:

Gemüse, Fisch, Früchte in dünne Scheiben schneiden.

Sushi formen:

Frischhaltefolie verwenden und in die Hand legen. Etwas Füllung in die Hand legen. Eine Ping Pong Ball große Teigmenge darauf geben, die Folie verschließen und fest andrücken. Zum Abschluss mit Sesam bestreuen, mit Sojasauce und Wasabi servieren.

Tipp:

Alternativ zu rohem Fisch eignet sich auch geräucherter Fisch.