

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Foto: Julian Kutos



Sommersushi

Koch: Julian Kutos

Sushi:

100 g Fischfilet

125 g Rucola

1 Gurke

1 Tomate

1 Pfirsich

Reis:

500 g Sushireis

750 ml Wasser

Reis Marinade:

120 ml Weißweinessig

3 EL Süßwein

20 g Salz

30 g Zucker

Zum Servieren:

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

50 g Ingwer
Sojasauce
Wasabi
Kren

Sauerrahm Dip:

250 g Sauerrahm
Schale von 1 Zitrone
1 EL Essig
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Reis:

Den Reis unter fließendem Wasser waschen, bis das Wasser klar ist. 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 Minuten kochen. Während des Kochens den Deckel nicht öffnen und nicht umrühren. Essig, Wein, Salz und Zucker in einen Topf geben und aufkochen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Vom Herd nehmen. Den gekochten Reis in eine Schüssel geben und mit der warmen Marinade übergießen. Die Marinade mit einer Spachtel sorgfältig unterheben. Den Reis abkühlen lassen und lauwarm verwenden.

Sushi-Rollen

Gurke schälen und in dünne Streifen schneiden. Obst und Gemüse fein schneiden. Den Fisch enthäuten und gegen die Faser in dünne Scheiben schneiden. Eine Schale mit Wasser für die Hände bereitstellen. Die Sushimatte mit Frischhaltefolie umwickeln und mit Rucola belegen. Darauf den marinierten Reis etwa 5 mm dick verteilen, dabei am oberen Rand etwa 1 cm frei lassen. Den Reis leicht andrücken. Gemüse und Fisch mittig auf den Reis legen. Die Rolle von unten nach oben mit leichtem Druck fest einrollen.

Servieren

Die Sushirolle mit einem scharfen Messer in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden und servieren.

Sauerrahm-Dip

Sauerrahm mit Zitronenschale, Essig, Salz und Pfeffer verrühren und nach Geschmack abschmecken.