

Sushi

- **Sushi - Meshi (Gesäuerter Reis):**

- 250 g Nishiki Sushi Reis
- 750 ml Wasser
- 30 ml Mirin (Süßer Reiswein)
- 70 ml Reissessig
- Salz

- **Mizudaki (kalt angesetzter Reis):**

Einen Topf kaltes, gesalzenes Wasser mit dem Reis langsam aufkochen und 15 Minuten leicht köcheln lassen. Reis aus dem Topf nehmen und in eine große Schüssel geben. Danach Mirin und Reissessig unterrühren und 10 Minuten ziehen lassen. Ist der Reis abgekühlt (nicht fest und ausgekühlt), sofort weiter verarbeiten.

- **Sushi-Zutaten:**

- 1 Packung Yaki Sushi Nori (geröstete Seetangblätter)
- 1 Salatgurke
- 100 g Thunfischfilet (Sushi-Qualität)
- 100 g Lachsfilet
- 50 g Riesengarnelen glasiert (15g/Stk)
- 20 g Keta Kaviar (Lachskaviar nicht pasteurisiert)
- 50 g eingelegter Ingwer
- 100 ml Japanische Sojasoße
- 100 g weißer oder schwarzer Rettich
- 1 Tube Wasabi-Paste (grüner Meerrettich)
- 20 g Miso-Paste (vergorenes Gerstenmalz)
- Salz, Sesamöl

- **Temaki-Sushi (Seetang-Reis-Tütchen):**

Diese werden am Tisch meist von den Gästen selbst in der Hand zu einer Tüte geformt. Zur Dekoration verwendet man Keta-Kaviar aber auch viele andere Zutaten, die auf den Reis gelegt werden.

- **Nori Maki (Seetang - Röllchen):**

- Huso Maki (Dünne Rollen)
- Huto Maki (Dicke Rollen)
- Tekka Maki (Thunfisch als Einlage)
- Kappa Maki (Mit Gurke gefüllt)

Die verschiedenen Sushi-Röllchen werden mit Hilfe einer Bambusmatte oder einer Klarsichtfolie geformt. 2/3 des Noriblattes dünn mit Reis belegen. In die Mitte der Rolle

kommt die Einlage, Lachs-, Gurken- und Thunfisch-Streifen. Dafür Gurke schälen, entkernen und in feine, 0,5 cm dicke und 13 cm lange Streifen schneiden. Ebenso die Fischfilets. Mit wenigen Tropfen Sesamöl marinieren. Nun rollt man die Sushi mit Hilfe der Matte in die richtige Form. Kurz vor dem Servieren werden die Rollen mit einem mit einem sehr scharfen Messer in die typische Sushi Form geschnitten. Dabei sollte der Schnitt immer äußerst exakt sein und darf niemals angetrocknet sein.

Nigiri:

Der Reis wird in der Hand zu kleinen Reisknollen geformt. Obendrauf kommen dann an der Unterseite aufgeschnittene Garnelen. Lachs, Makrele oder andere Fischarten werden in feine Scheiben geschnitten. Dabei ist auf den Faser- und Grätenverlauf des Fischfilets zu achten. Man arbeitet wieder mit sehr scharfen Messern und schneidet sehr exakt. Ausgefranzte Fischscheiben, zerquetschte Scheiben, Gräten oder lange Faserläufe sind nicht denkbar. Diese schön geschnittenen Scheiben werden von unten mit Wasabi bestrichen und auf das Reis-Klößchen gedrückt.

Tosa-Dipp:

Die fertigen Sushi werden in den Tosa Dipp getaucht. Dieser besteht aus Wasabi, Miso und einem Eßlöffel fein geriebenem Rettich, vermischt mit einer milden Sojasoße. Je nach Geschmack kann er noch mit Wasser verdünnt werden.

Der eingelegte Ingwer und die Wasabi-Paste werden als Beilage serviert.