



Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen
Zubereitungszeit: 1 Std.

pro Portion: 1624 kJ, 388 kcal, 41,7 g Kohlenhydrate, 11,8 g Eiweiß, 21 g Fett, 42,2 mg Cholesterin, 4,6 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €

Zubereitung

Wir als absolute Sushi-Fans mussten dieses Rezept für leckere Sushi Stacks einfach ausprobieren! Sushi Stacks sind kleine Sushi-Stapel, bei denen man ähnliche Zutaten wie beim normalen Sushi verwendet. Du kannst die Stapel also mit deinen Lieblingszutaten belegen, der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Auf unsere Sushi Stacks kommt z.B. Avocado, Gurke, Lachs und natürlich darf etwas Deko auch nicht fehlen. Probier's direkt auch aus, so geht's:

Step 1:

Zuerst den Sushi-Reis in ein feines Sieb geben und so lange kalt abspülen, bis das ablaufende Wasser klar ist. Den Reis mit 160 ml Wasser in einen Topf geben und offen zum Kochen bringen. 2 Minuten offen kochen lassen, dann den Herd ausschalten und zugedeckt ca. 20 Minuten auf der ausgeschalteten Herdplatte quellen lassen. Nun den Deckel abnehmen, ein Küchentuch über den Topf legen und den Reis nochmals 10 Minuten lang stehen lassen.

Step 2:

In der Zwischenzeit in einem kleinen Topf Reisessig mit Zucker und Salz erwärmen, dabei rühren, bis sich Zucker und Salz aufgelöst haben. Den Sushi-Reis in eine Schüssel geben, etwas auseinander breiten, damit er schneller abkühlt und mit dem Essiggemisch würzen. Dann vollständig auskühlen. Den Sushi-Reis bis zur Weiterverarbeitung mit einem feuchten Küchentuch abdecken, sonst wird er trocken.

Step 3:

Die Avocado aus der Haut lösen und fein würfeln. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Limettensaft vermischen. Nun kannst du die Gurke ebenfalls fein würfeln und den Fisch auch sehr klein schneiden. Die Radieschen und die Paprika in feine Scheiben schneiden. Den hellen Sesam mit dem dunklen Sesam mischen.

Step 4:

Für die Soße kannst du die Mayonnaise mit der Chilisauce, etwas Salz und dem Limettenabrieb vermengen. Die Nori-Alge halbieren und in ganz feine Streifen schneiden.

Step 5:

Nun kannst du dekorieren. Dazu einen Servierring mit Sushi-Reis auslegen, anschließend zuerst die Gurke und dann die Avocado darauf schichten. Dann den Lachs auflegen und den Ring vorsichtig abziehen. Die Chili-Mayo in dünnen Streifen auf den Lachs geben. Dazu kannst du z.B. einen Spritzbeutel benutzen. Zum Schluss das Ganze mit dem Sesam, den Radieschen und der Paprika dekorieren und mit Sojasauce servieren.

Zutaten

Menge

3	Radieschen
1	Limette
1 EL	heller Sesam
3 EL	Mayonnaise
1 EL	Chilisauce
1 EL	dunkler Sesam
100 g	Räucherlachs
½	Paprika
1	hoher Servierring
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
¼	Salatgurke
150 g	Sushi-Reis
½	Avocado
1 TL	Salz
1	Nori-Algenblatt
	Sojasauce zum Servieren
2 EL	Reisessig
1 TL	Zucker