

Sushi Variationen

Gazpacho

Saltimbocca Nudeln

Schwarzwäldertorte

alle Rezepte für 10 Personen

Sushi

350 gr Kome (japanischer Rundkornreis) -> ergibt ca. 900 gr Sushi-Reis
Wasabi (scharfer, grüner Meerrettich)
Gari (eingelegter, cremefarbener Ingwer)
Nori-Blätter (getrocknete Blätter aus Seetang)
Sojasauce

Nigiri und Maki auf einem Teller anrichten, dazwischen rohe Fischstücke (Sashimi).

Ebenfalls auf dem Teller wird Gari und Wasabi gereicht. Separat eine kleine Schale mit Sojasauce.

Der Wasabi wird beim Essen nach belieben mit der Sojasauce gemischt. Die Sushi-Stücke können mit den Stäbchen oder mit der Hand in der Sauce getunkt und gegessen werden.

Nigiri mit Thon, Lachs und Avocado

300 gr vorbereiteter Sushi-Reis
150 gr frischer Thonfisch
150 gr frischer Lachs
1 Avocado

Avocado vor dem servieren mit zerstoßenem schwarzen Pfeffer bestreuen.

Maki

1 Noriblatt
150 gr vorbereiteter Sushi-Reis
100 gr frischer Lachs
Senf
Gemüsestreifen (Karotten, Lauch)

Gazpacho

700 gr Gurken
700 gr Tomaten
300 gr Peperoni
100 gr Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
100 gr Panierbrot
1 dl Rotweinessig
1 dl Olivenöl
Salz, Pfeffer
1 Baquette
2 Knoblauchzehen

Als Garnitur Peperoni- und Gurkenwürfel.

Brot in Scheiben schneiden, rösten und mit Knoblauchzehen einreiben.

Saltimbocca

1500	g	Kalbsschnitzel
10	Sch.	Rohschinken
20-30	Blatt	frischer Salbei
		Salt, Pfeffer
		Bratöl

*2-3 kleine Schnitzel pro Person. Auf jedes Schnitzel ein Blatt Salbei legen mit Rohschinken zudecken. Nur auf der Seite ohne Schinken würzen.
Auf beiden Seiten relativ kurz sautieren.*

Sauce zu Saltimbocca

8	dl	Kalbsjus oder Demi-glace
1	dl	Marsala

Saltimbocca auf Saucenspiegel anrichten.

Schwarzwäldertorte (Klappe die zweite)

125	gr	Butter
100	gr	Zucker
6		Eigelb
125	gr	Schokolade (Crémant)
4	El	Wasser
6		Eiweiss
1	Br	Salz
1		Messersp.Backpulver
2	El	Zucker
125	gr	Mehl

Butter schaumig rühren, Zucker und Eigelb begeben und weiter rühren.

Schokolade mit dem Wasser im nicht zu heissen Wasserbad schmelzen und unter die Masse rühren.

Eiweiss mit Salz, Zucker und Backpulver steif schlagen. Eiweiss und Mehl vorsichtig unter die Ei-Butter-Masse ziehen. Sofort in die bebutterten Formen füllen und backen.

Schwarzwäldertorte fertig machen

3	dl	Rahm
100	gr	Weichselkirschen
		Schokospähne
80	gr	Kirsch
50	gr	Zucker
80	gr	Wasser

Bisquit halbieren, und mit Zuckerwasser und Kirsch tränken. Rahm steifschlagen. Ein Teil des Rahms auf die untere Hälfte streichen, Weichselkirschen darauflegen. Obere Hälfte darauflegen und mit Rahm einstreichen. Mit Schokospähnen garnieren.

Sushi 1 x1

Nigiri-Sushi formen

- | | |
|--|--|
| 1 Den Sushi-Reis zu länglichen Bällchen formen. Fischfilet auf einer Seite mit Wasabi bestreichen und in die Hand legen. | 2 Reisbällchen jeweils auf die bestrichene Fischseite legen, leicht andrücken, umdrehen und mit zwei Fingern nachformen. |
|--|--|

Sushi-Reis vorbereiten

- | | |
|--|--|
| 1 175 gr Sushi-Reis in einem Sieb unter fließendem, kaltem Wasser durchspülen, bis das abfließende Wasser klar bleibt. | 2 Reis mit 250 ml Wasser aufkochen, 2 Minuten köcheln lassen, dann ohne Hitze zugedeckt 10 Minuten quellen lassen. |
| 3 Reis offen weitere 10 Minuten quellen lassen. Inzwischen je 1 gestr. TL Salz und Zucker in 2 EL Reisessig erwärmen. | 4 Reis in eine Schüssel füllen, mit der Marinade beträufeln und mit Stäbchen durchmischen. Ergibt ca. 450 gr Sushi-Reis. |

Klassische Maki-Sushi Zubereitung

- | | | |
|--|--|--|
| 1 Alle Zutaten für Maki-Sushi bereitlegen. Das Noriblatt mit der glatten Seite nach unten auf die Bambusrollmatte legen. | 2 Den Reis mit angefeuchteten Fingern auf dem Nori-Blatt verteilen. Die Füllzutaten im unteren Drittel darauf legen. | 3 Das Nori-Blatt von unten her mithilfe der Bambusrollmatte einschlagen. Dabei die Zutaten mit den Fingern fixieren. |
| 4 Das Nori-Blatt langsam vollständig einrollen und dabei fest zusammendrücken. Die Matte nicht mit einwickeln. | 5 Die Bambusmatte entfernen und die Sushi-Rolle in der Mitte mit einem sehr scharfen Messer durchschneiden. | 6 Aus jeder halbierten Sushi-Rolle nun gleich grosse Stücke schneiden. |