



Zutaten

- für 4 Rollen:
- 150 g Lachsfilet
- Marinade:
- 1/2 TL Salz
- 2 El Olivenöl
- 1/2 TL Zucker
- 1 El Sake (Reiswein)
- 1 Limone, abgeriebene Schale und Saft

- 300 g Basmati Reis
- 4 Noriblätter
- 1 TL Wasabi (sehr scharfer Meerrettich)
- 100 g Gari (süsssauer marinierter Ingwer)

Zubereitung

1. Alle Zutaten für die Marinade gut verrühren. Lachs in dünne Streifen schneiden und vorsichtig mit der Marinade vermengen. Mindestens 1 Stunde zugedeckt im Kühlschrank marinieren.
2. Den Reis im Salzwasser al dente kochen, in ein Sieb abgiessen. 2 Esslöffel des Gari unter den Reis rühren, 10 Minuten ausdampfen lassen.
3. Ein Noriblatt auf die Bambusmatte legen, die vordere Hälfte etwa 1 cm dick mit Reis bedecken, die Lachsstreifen darauflegen, mit Wasabi bestreichen. Noriblatt auf der Bambusmatte aufrollen und zusammendrücken, damit die Rolle zusammenhält. Zum Verschliessen letzten Zentimeter mit Wasser befeuchten.
4. Die Reisrollen mit einem scharfen Messer in Stücke schneiden. Gari separat servieren.