



Zutaten

6 Noriblätter
Sojasauce
Eingelegter Ingwer
Sushimatte zum Rollen
Sushiessig
Wasabi-Paste
300 g Sushireis
5 dl Wasser
Roher Fisch in Sushiqualität (z.B. Thunfisch, Lachs etc.)
Avocado
Salatgurke

Zubereitung

Für den Sushireis Reis solange waschen, bis das Wasser klar bleibt. Abtropfen lassen. Reis und Wasser aufkochen, Hitze auf kleinste Stufe reduzieren, Reis 10 Minuten quellen lassen. Pfanne vom Herd ziehen, mit dem geschlossenen Deckel 15 Minuten weiter quellen lassen. Reis gleichmässig auf einem rechteckigen Backofenblech verteilen. Nach und nach den Sushiessig darüber träufeln und gut mit dem Reis mischen. Dabei mit einem Fächer (oder mit einer zusammengefalteten Zeitung) fächeln, damit die Flüssigkeit verdunstet und die Reiskörner wie Perlen zu glänzen beginnen. Mit einem feuchten Küchentuch bis zur weiteren Verwendung zudecken. Für die Füllung den Fisch und die Avocado in kleine Stücke schneiden. Für das Essigwasser Sushiessig und Wasser mischen (wird zum Befeuchten von Händen, Löffel und Messer verwendet).

Ein Noriblatt mit der glänzenden Seite nach unten quer auf die Sushimatte legen. Eine ca. ½ cm dünne Reisschicht mit einem in Essigwasser getauchten Löffel gleichmässig darauf verteilen, dabei oben und unten 2 cm Rand frei lassen. Mit einem nassen Löffelrücken in der Mitte quer eine Rinne formen, mit sehr wenig Wasabi bestreichen. Fisch oder Avocado (oder beides) als Füllung auf die Rinne legen, Noriblattränder oben und unten mit etwas Essigwasser befeuchten, den unteren Rand einschlagen. Mit der Matte von unten nach oben satt aufrollen. Kurz ruhen lassen. Rolle mit einem scharfen Messer, das in Essigwasser getaucht wurde, in 6 ca. 3 cm breite Stücke schneiden und servieren.

Zum servieren Sojasauce mit einem Klacks Wasabi in kleine Schälchen verteilen und mit eingelegtem Ingwer zu den Sushi servieren.