Sushi von André Marty

Mengen für 27 Personen
Kann noch ergänzt werden mit Wasabi und eingelegtem Ingwer

Quelle: https://www.slowlyveggie.de/rezepte/vegetarisches-sushi-einfach-selber-machen?portions=5

810 g Jasminreis	Sushireis
2.3 Liter Wasser	
2.7 cl Essig	Reisessig
54 g Zucker	
5.4 Stück Avocado	
10.8 Stück Rüebli	
5.4 Stück Gurken	
405 g Frischkäse	
27 g Blätterteig	Nori-Blätter 10 Stück
5.4 dl Sojasauce	

Für den Sushi-Reis eine Schüssel mit kaltem Wasser füllen. Den Sushi-Reis hineingeben und kräftig durchmischen. Das Wasser abgießen und neues Wasser hineinfüllen. Den Vorgang so lange wiederholen, bis das Wasser klar ist.

Das Wasser wieder abgießen und den gewaschenen Sushi-Reis in einen Topf geben und mit 340 ml Wasser aufgießen. 10-15 Minuten ziehen lassen. Anschließend den Topf mit einem Deckel verschließen und den Reis aufkochen.

Die Hitze auf die geringste Stufe reduzieren und den Reis 10 Minuten garen lassen. Den Deckel nicht mehr abnehmen! Den Topf vom Herd nehmen und den Reis zugedeckt weitere 20-25 Minuten quellen lassen. Währenddessen in einer kleinen Schale Reisessig, Zucker und Salz verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Den Deckel öffnen und den Sushi-Reis in eine große Schüssel umfüllen. Die Reisessig-Mischung dazugeben und alles vorsichtig mit einem Holzlöffel vermengen. Dabei den Sushi-Reis auflockernd von unten nach oben heben, damit der Reis nicht zerdrückt wird, sondern locker bleibt. Reis vor der Zubereitung bei Raumtemperatur vollständig abkühlen lassen.

Für die vegetarische Sushi-Füllung Avocado halbieren, den Kern entfernen und in feine Streifen schneiden. Karotten schälen und Gurke waschen. Beides ebenfalls in feine Streifen schneiden. Frischkäse bereit stellen.

Ein Noriblatt mit der glatten Seite nach unten (bzw. außen) auf die Sushi-Bambusmatte legen. Den abgekühlten Sushi-Reis mit angefeuchteten Fingern zu 2/3 und in einer dünnen Schicht auf dem Noriblatt verteilen. Das obere Drittel des Noriblatts frei lassen.

Die Füllung mittig auf dem Reis verteilen. Zum Aufrollen die Füllung leicht mit den Zeigefingern festhalten. Das

Noriblatt langsam und mit Hilfe der Bambusmatte so fest wie möglich über die Füllung falten. Das Noriblatt bis fast zum Ende einrollen. Die Matte wird nicht mit eingerollt.

Das letzte Stück mit etwas Wasser befeuchten und die Rolle vollständig schließen. Die Sushi Rolle mit einem sehr scharfen Messer in ca. 2-3 cm breite Ringe schneiden. Optional mit Sojasauce, Wasabi und eingelegtem Ingwer servieren.