

Rezept

SIS-Sushi mit Lachs und Gurke

Ein Rezept von SIS-Sushi mit Lachs und Gurke, am 30.06.2024

Zutaten

½ Stange	1 große Bio-Salatgurke
4 EL helle Sojasauce	2 - 3 TL Wasabipaste
Pfeffer aus der Mühle	Salz
100 g Surimi-Sticks	100 g gegarte, geschälte Garnelen
200 g Lachsfilet (Sushi-Qualität)	ca. 20 g eingelegter Sushi-Ingwer

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

Zubereitung

1. Den Lauch putzen, gründlich waschen und in lange Streifen schneiden. Die Gurke waschen und quer in 4 - 5 cm lange Stücke schneiden. Diese längs vierteln und die Kerne mit einem Löffel herauskratzen.

2. Die Sojasauce mit Wasabi-Paste und Pfeffer verrühren. Die Gurkenstücke darin wenden und zugedeckt einige Minuten durchziehen lassen. 2 - 3 l Salzwasser in einem Topf aufkochen und die Lauchstreifen darin 1 - 2 Min. garen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.

3. Die Surimi-Sticks halbieren. Garnelen und Lachs abbrausen und trocken tupfen, den Lachs in Scheiben schneiden. Den Ingwer in Streifen schneiden. Auf jedes Gurkenstück etwas Ingwer, 1 Surimi-Stück und 1 Garnele oder Lachsscheibe setzen und jedes Päckchen mit 1 Lauchstreifen umwickeln.