



Nigiri-Sushi mit Lachs

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Trendig, einfach, wobei Wasabi für die nötige Würze sorgt

Zutaten

- 450 g Lachs Filet, entgrätet, ohne Haut, fangfrisch Sushi Qualität
- 200 g Sushi Reis
- 1 EL japanischer Reis Essig, ersatzweise Weißwein Essig
- ½ TL Wasabi, grüne Meerrettich Paste
- 1 gestrichener TL Salz
- ½ TL Zucker
- Wasabi und Soja Sauce zum Servieren

Zubereitungsart

Schritt1

Den Reis zunächst gründlich unter fließendem Wasser waschen und wieder gut abtropfen lassen.

Schritt2

220 ml Salzwasser aufkochen, den Reis hinein geben, einmal kurz aufkochen. Die Platte ausschalten, den Deckel drauf geben, 15 min. gar ziehen lassen.

Schritt3

Schritt4

Den Reisesig mit dem Salz und Zucker zu einer Würze verrühren.

Schritt5

Nunmehr den Reis auf eine Arbeitsfläche geben und mit der Würze beträufeln. Dabei reichlich wenden, möglichst schnell auskühlen lassen.

Schritt6

Mit feuchten Händen länglich - ovale Sushi formen, dabei die Hände immer wieder befeuchten.

Schritt7

Den Lachs in 3 cm breite Stücke schneiden, dann längs in dünne Scheiben schneiden, dem Sushi anpassen.

Schritt8

Wasabi mit etwas Wasser cremig rühren und die Lachsscheiben bestreichen. Mit der gewürzten Seite nach unten auf die Sushi legen, mit Soja Sauce und Wasabi servieren.

Schritt9

Rezeptart: Fingerfood

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/nigiri-sushi-mit-lachs/>