

Sonstiges

Garnelen Nigiri mit Wasabicreme

Zutaten:

1 St. Eigelb
1 TL Senf
1 TL Wasabipulver
100 ml Öl
8 St. Rotgarnelen ohne Kopf, easypeel
50 ml Sojasauce
1 TL Wasabi
Sushi-Reis

Zubereitung:

Eigelb, Senf und Wasabipulver mit Öl unter ständigem Rühren zu einer Mayonaise verrühren. Nochmals kräftig mit Wasabi abschmecken. Reis in einer kleinen Ringform locker hineingeben und zu einem Taler formen. Garnelen quer halbieren und mit dem gleichen Ring rund formen und auf ein Blech legen. Mit etwas Öl und Sojasauce beträufeln und bei 80°C ca. 10 Minuten garen. Garnelen auf die Reistaler setzen und mit Wasabicreme garniert servieren.