Sonstiges

Hamachi Nigiri mit Amalfizitrone & Radieschen

Zutaten:

200 g Hamachi Kingfish TK 1 Seite
1 St. Zitronenabrieb Amalfi
6 St. Radieschen
Zucker
0.25 St. Kresse
1 TL Wasabi
50 ml Sojasauce
Sushireis, gekocht

Zubereitung:

Aus der Zitrone mit dem Zestenreißer Zesten abhobeln. Den Saft auspressen.Hamachi in dünne Scheiben (ca. 8x4cm) schneiden. Zitronensaft mit wenig Zucker einmal aufkochen und leicht salzen. Zitronenzesten und Radischen in Scheiben schneiden und in den Sud geben. 30 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen und abtropfen. Reis zu "Schiffchen" formen und leicht mit Wasabi bestreichen. Radischen und Hamachischeiben darauf drücken und an den Seiten herunterziehen. Mit Zitronenzesten und Kresse garnieren.