

Sonstiges

Temaki Sushi mit Kingfish, Ingwer & Gurke

Zutaten:

30 g Ingwer

0.2 Bund Schnittlauch

1 St. Limette

Öl

Salz

Sushireis, gekocht

60 St. Noriblätter

200 g Kingfish Kingfish TK 1 Seite

0.5 St. Gurke

Zubereitung:

Kingfish in feine Würfel schneiden. Geschälte Gurke und Ingwer ebenfalls sehr fein würfeln. Schnittlauch in sehr feine Ringe schneiden. Kingfish mit Gurke, Ingwer, Schnittlauch, etwas Salz, Öl und Limettensaft vermischen und abschmecken. Nun ein halbes Noriblatt ausbreiten. Etwas Reis auf der linken Seite des Blattes verteilen. Tartar daraufgeben. Linke untere Kante des Noriblattes samt Reis einklappen, sodass die Füllung bis zur Mitte bedeckt ist. Temaki zu einer kleinen Tüte weiter aufrollen. Servieren.