

Sonstiges

Salmon Roll mit Yuzumayonaise & Frühlingslauch

Zutaten:

600 g Lachsfilet
0.5 St. Avocado
0.5 Bund Frühlingslauch
1 St. Eigelb
1 TL Senf
1 EL Yuzusaft
100 ml Öl
Sushireis, gekocht
2 St. Noriblätter
Sesam

Zubereitung:

Eigelb, Senf und Yuzusaft mit Öl unter ständigem Rühren zu einer Mayonaise verrühren. Nochmals kräftig mit etwas Yuzu abschmecken. Bambusmatte vollständig in Klarsichtfolie verpacken. So bleibt der Reis nicht an der Matte kleben. Noriblatt auf die Matte legen, mit feuchten Fingern den Sushi-Reis gleichmäßig verteilen, dabei oben etwa ein Drittel frei lassen. Noriblatt mit dem Reis vorsichtig umdrehen. Am besten eine zweite Bambusmatte mit Klarsichtfolie nutzen, damit der Reis nicht verloren geht. Lachsstreifen, Avocado und geschnittenen Frühlingslauch auf den Reis geben. Nun mit Yuzumayonaise bestreichen und die Rolle stramm aufwickeln. Dreimal wiederholen. Rolle auspacken, in Scheiben schneiden und mit etwas Yuzumayonaise und einem Stück Frühlingslauch dekorieren.