



Gunkan Maki Schiffchen

für 4 Portionen | 15 Minuten | 269 kcal

Gunkan bedeutet wörtlich Kriegsschiff und ist eine Form von Nigiri Sushi. Die bootförmigen, ovalen Reis-Rollen werden von Hand geformt und in einen Streifen Seetang gewickelt, um Platz zu schaffen, der hier im Rezept mit dreierlei Topping gefüllt wird – mit selbstgemachtem Wakame Algensalat, Räucherlachs in Mayonnaise und Lachsrogen. Es wird Zeit für Sushi!

Zubereitung:

1. Zutaten für Gunkan Sushi Schiffchen bereitlegen sowie den Sushi Reis vorbereiten und kurz abkühlen lassen. Außerdem als Topping den Wakame Algensalat zubereiten. Zusätzlich das Essigwasser in einer kleinen Schale mit frischem Wasser und Reisessig vorbereiten für das Formen des Reises.
2. Wenn das Wasabi auf Grundlage von Wasabi Pulver selbst gemacht werden soll: Das Mischverhältnis zum Anrühren beträgt 5 TL Wasabi Pulver zu 3 TL Wasser. Beides zusammen in einer kleineren Schüssel verrühren, eventuell zu einer Kugel formen und 5 Minuten ziehen lassen, damit sich das Aroma entfalten kann.
3. Während der Reis gegart wird, die Toppings für die Sushi Schiffchen vorbereiten: Zuerst den geräucherten Lachs mit einer Gabel in kleine Stückchen rupfen und in ein Schüssel füllen. Mayonnaise hinzugeben und zu einer einheitlichen Masse vermischen. Außerdem den Wakame Algensalat und den Lachsrogen bereitstellen.
4. Die Noriblätter mit einer Schere jeweils in 6 Streifen schneiden, sodass insgesamt 18 Noristreifen entstehen (zum Beispiel die Noriblätter übereinanderlegen, halbieren, übereinanderlegen und dritteln).
5. Der Sushi Reis sollte nun fertig gegart, gewürzt und abgekühlt sein. Zum Formen der Gunkan die Hände in der bereitgestellten Essig-Wasserschale befeuchten und jeweils eine kleine Menge des Sushi Reises (circa 25 g) zwischen den Handflächen zu 18 länglich-ovalen Rollen formen.
6. Jede Reis-Rolle mit einem Noristreifen umwickeln (die mit einem zerquetschten, gekochten Reiskorn zusammenkleben).
7. Nun auf jede umwickelte Reis-Rolle einen kleinen Kleks Wasabi streichen.
8. Jedes der drei vorbereiteten Toppings auf jeweils sechs Reis-Rollen vorsichtig mit einem Teelöffel oder sauberen Händen platzieren.
9. Die Gunkan Maki jetzt zusammen mit Wasabi, Sushi Ingwer und Sojasauce servieren. Fertig – Itadakimasu!

Zutaten:

300 g gekochter Sushi Reis:

- 150 g loser Reis
- 1/2 Stück Kombu
- 1 EL Sushi no ko
- 3 Noriblätter
- 150 g Räucherlachs
- 2 EL Mayonnaise
- 200 g Lachsrogen
- 2 Portionen Wakame Algensalat
- Wasabi

Für das Essigwasser:

- 250 ml Wasser
- 1 EL Reisessig

Zum Servieren:

- Wasabi
- Sushi-Ingwer
- Sojasauce



1mal1japan
1mal1japan.de