

Gunkan Maki

für 4 Portionen | 15 Minuten | 269 kcal

Du wolltest schon immer selbstgemachte Nigiri wie ein Profi zubereiten? Dieses simple Rezept für handgeformte Sushi zeigt dir Schritt für Schritt, wie du deine Gäste zum Staunen bringen wirst. Mit der typischen Nigiri Zusammenstellung aus Thunfisch, Lachs und Garnelen hier im Rezept zauberst du den Sushi Klassiker ganz einfach zuhause!



Zutaten (4 Portionen = 18 Stück)

300 g Sushi-Reis (zum Rezept)
3 Noriblätter
150 g Räucherlachs
2 EL Mayonnaise
200 g Lachsrogen
2 Portionen Wakame Algensalat (zum Rezept)
Wasabi (Paste aus der Tube oder selbstgemacht aus Wasabi Pulver)

Für das Essigwasser:

250 ml Wasser
1 EL Reissessig

Zum Servieren (jeweils für jeden Gast bereitstellen):

Wasabi (Paste aus der Tube oder selbstgemacht aus Wasabi Pulver)
Sushi-Ingwer
Sojasauce

Zutaten auf 1mal1japan.de/shop bestellen und direkt nach Hause liefern lassen – ab 39€ sogar versandkostenfrei!

Zubereitung (15 Minuten + 60 Minuten für Reis)

1. Zutaten für Gunkan Sushi-Schiffchen bereitlegen sowie den Sushi-Reis vorbereiten (hier zum Rezept für leckeren Sushi-Reis) und kurz abkühlen lassen. Außerdem als Topping den Wakame Algensalat zubereiten (hier zum Rezept für selbstgemachten Goma Wakame Algensalat).

Zusätzlich das Essigwasser in einer kleinen Schale mit frischem Wasser und Reissessig 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 (dies kann bei Bedarf auch weggelassen werden).

7. 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!