



Temaki-Sushi

Sushi-Reis Sushi Meshi

300 g japanischer Mittelkornreis
340 ml Wasser
10 g *Kombu* (jap. Seetang)
75 ml Reisessig
2 El Zucker
2 Tl Salz

Den Reis gut waschen, bis die abfließende Flüssigkeit klar ist, mit dem Wasser und dem *Kombu* in einen Topf geben und ca. 15 min. stehen lassen. Dann zum Kochen bringen und bei niedriger Hitze 15 min köcheln lassen und weitere 10 bis 15 min bei ganz schwacher oder ausgeschalteter Hitze ausquellen lassen.

Den Essig mit dem Zucker und Salz erhitzen, bis sich diese aufgelöst haben. Aus dem Reis den *Kombu* entfernen, in eine mit kaltem Wasser ausgespülte, nicht metallische Schüssel umfüllen und die Essigmischung vorsichtig unterrühren. Mit einem Fächer das Abkühlen beschleunigen, dann mit einem feuchten Tuch zudecken.

Weitere Zutaten:

Nori

Wasabi

Fisch in *Sashimi*-Qualität nach Wahl und Angebot, roh, mariniert, geräuchert, gebeizt oder gebraten

Garnelen, Flusskrebse

Japanisches Eieromlett *Dashimaki*

Gurken

Avocado

Frühlingszwiebel

Shiso (Grüne Perilla)

Daikon-Kresse

Gari

Radieschen-*Gari*

Sojasauce