

Maki Sushi 'Emmentaler Art' mit Bärlauch-Pesto

Für zwei Personen

50 g Rinderfilet	3 Scheiben Schinken	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
1 Knoblauchzehe	30 g Emmentaler Käse	30 g Bergkäse
1 Bund Bärlauch (Tk)	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum
40 g Pinienkerne	50 ml Rapsöl	1 TL Zitronensaft
Salz, Pfeffer		

Die Frischhaltefolie ausbreiten und den Schinken darauf verteilen. Das Rinderfilet fein hacken und auf dem Schinken verteilen. Den Emmentaler reiben und darauf verteilen. Die Frischhaltefolie vorsichtig zusammenrollen und fest andrücken. Die Rolle für 15 Minuten in den Kühlschrank legen. Den Bärlauch waschen, trocken tupfen und grob hacken. Den Knoblauch abziehen. Den Bärlauch, die Pinienkerne, den Bergkäse, den Knoblauch und das Rapsöl in einen Zerkleinerer geben und pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Rolle aus dem Kühlschrank nehmen, die Frischhaltefolie entfernen und in Scheiben schneiden. Die Maki-Rollen mit dem Bärlauchpesto zusammen auf einem Teller anrichten und servieren.

Alexandre Lazar am 02. Juli 2013