

# Knusper-Sushi mit Lachs und Avocado-Mayonnaise

**Für 4 Personen**

**Für die Sushi:**

400 g Sushi-Reis	4 EL heller Reissig	1,5 EL Zucker
Salz	200 g Lachsfilet	50 g Salatgurke
2 Lauchzwiebeln	4 Noriblätter	$\frac{1}{4}$ TL Wasabipaste
2 Eiweiß	5 EL Panko	750 ml neutrales Pflanzenöl

**Für die Mayonnaise:**

1 reife Avocado	2 Spritzer Zitronensaft	4 EL Mayonnaise
2 EL süße Chilisaucе	Salz	Pfeffer

**außerdem:** Wasabi-Paste

Für den Sushi-Reis Reis in ein Sieb geben und unter fließendem kaltem Wasser waschen, bis das Wasser klar abläuft. Den Reis gut abtropfen lassen.

Den gewaschenen Reis in einen Topf geben und mit 800 ml kaltem Wasser auffüllen.

Das Wasser aufkochen und den Reis bei schwacher Hitze im geschlossenen Topf 20–30 Minuten quellen lassen, bis er die Flüssigkeit vollständig aufgenommen hat.

Reissig, Zucker und 1 TL Salz in einem kleinen Topf zusammen aufkochen.

Den fertig gegarten Reis in eine weite Schüssel (möglichst aus Holz) füllen, mit dem gekochten Zucker-Essig beträufeln und mit einem Holzlöffel vermengen.

Den Reis mit einem feuchten Geschirrtuch bedecken und 10 Minuten ruhen lassen.

Inzwischen für die Avocado-Mayonnaise Avocado halbieren, Kern entfernen. Das Fruchtfleisch mit einem Esslöffel aus den Schalenhälften lösen und in einen hohen Mixbecher geben.

Zitronensaft, Mayonnaise und Chilisaucе dazugeben und alles mit einem Stabmixer pürieren.

Die Avocado-Mayonnaise mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Für die Rollen Lachsfilet in lange, dünne Stifte (ca. 1 cm Durchmesser) schneiden.

Salatgurke schälen, entkernen und ebenfalls in dünne Stifte schneiden.

Die Lauchzwiebeln putzen, waschen, abtropfen lassen und das Weiße in lange Streifen schneiden.

Eine rechteckige Bambusmatte zum Rollen von Sushi (Makisu) mit der schmalen Seite nach unten auf eine Arbeitsplatte legen. Ein Noriblatt mit der glänzenden Seite nach unten glatt auf die Matte legen. Etwas Sushi-Reis auf das Noriblatt geben und verteilen. Dabei am oberen und unteren Rand jeweils etwa 1 cm frei lassen. In die Mitte der Reisschicht so viele Gurkenstifte legen, dass sie über die gesamte Breite reichen.

Lachs mit etwas Wasabi bestreichen. Eine Schicht Lachs und Lauchzwiebelstreifen auf die Gurken legen.

Noriblatt mit Hilfe der Bambusmatte vorsichtig, aber fest von unten nach oben rollen, dabei die Matte nicht mit einrollen. Abschließend das Noriblatt gut andrücken.

Eiweiß in einer kleinen Schale mit einer Gabel kurz aufschlagen.

Panko in eine flache Schale geben. Pflanzenöl in einem großen Topf oder Fritteuse auf etwa 180 Grad erhitzen.

Sushirollen mit Eiweiß bepinseln, dann im Panko wenden. Rollen nacheinander etwa 20 Sekunden im heißen Öl frittieren. Mit einem Schaumlöffel aus dem Topf nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Rollen in etwa daumendicke Scheiben schneiden, auf 4 Teller verteilen. Auf jeden Teller einen kleinen Klecks Wasabi-Paste geben. Die Mayonnaise in einem separaten Schälchen reichen.

Christian Henze am 23. April 2018