

FRÄNKISCHE TAPAS



Fränkisches Sushi oder Gimhap / Kimhap die koreanische Reisrolle

Zutaten:

Sushi-Reis

Algenblätter

Fisch und Fleisch nach Wahl

(hier Krebsfleisch, Rogen, geräucherter Saibling ...)

Frischkäse

Gemüse vorher Dünsten: Karotten, Rote Bete, Kürbis ...

Obst: Avocado, Mango, Apfel,

Salat: Chinakohl, Rucola ...

Zubereitung:

Den Sushi-Reis nach Anleitung zu bereiten und anschließend mit Sushi-Essig oder Sesamöl würzen.

Die Algenblätter eventuell halbieren und auf einer Sushimatte legen. Nun den gekochten Reis gleichmäßig ca. 1 Zentimeter dick darauf verteilen. Am oberen Ende einen 2 Zentimeter großen Rand frei lassen und diesen leicht mit Wasser bestreichen. Nun werden die in Streifen geschnittenen Zutaten nach Wahl vorsichtig auf das vordere Ende des Reises gelegt. Anschließend die Rolle vorsichtig mit beiden Händen fest aufrollen, dabei die Rolle immer wieder kräftig zusammen drücken. Die Sushimatte darf dabei nicht mit eingerollt werden. Die Rollen mit einem scharfen Messer in mundgerechte Scheiben schneiden und die Klinge regelmäßig mit kaltem Wasser abwaschen.