



Sushimozzarella

Zutaten:

3 Pck. Büffelmozzarella
2 Noriblätter
4 EL Pulled Salmon Lachs
1 Avocado
1 Gurke
1 Spitzpaprika
2-3 Kopfsalatblätter
1 Tomate, 1 Zitrone
Forellenkaviar, Sushiessig
Matte o. Tuch f. Sushi
Olivenöl, Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Um Sushi zuzubereiten, ist es am wichtigsten alle Zutaten zurechtzuschneiden. Das heißt, zuerst schneiden Sie die Gurke in Sticks, die Avocado in Streifen sowie die Tomate in längliche Stücke. Danach legen Sie sich die Sushimatte oder das Tuch zurecht und legen darauf ein Noriblatt. Nun benetzen Sie das Noriblatt mit Sushiessig. Darauf verteilen Sie nun zuerst dünne Büffelmozarella Scheiben. Auf die Scheiben legen Sie nun nach Belieben Gurke, Avocado und Tomaten, Kopfsalat. Nun rollen Sie unter Zuhilfenahme der Matte das Noriblatt samt Inhalt zu einer dicken Rolle ein. Ziehen Sie die untere Hälfte der Matte noch hinten und halten gleichzeitig die Rolle mit der Hand fest, so dass das Sushi schön fest wird. Am Ende teilen Sie die Sushirollen in ca. 5 cm große Rollenstücke ab und richten diese auf einem Teller an. Noch etwas Forellenkaviar darauf. Sieht super aus und schmeckt hervorragend. Wer möchte teilt noch eine Spitzpaprika in filigrane Streifen, vermischt diese mit etwas Tomate und gibt Basalmico, Salz, Pfeffer und Olivenöl dazu. Diese kleine Vinaigrette ist ein toller Eyecatcher auf jedem Teller.

Fertig!

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit! :)