



Crispy Reis Sushi mit Thunfisch

Für den Crispy Reis:

250 g Lien Ying Sushi Reis

2 Esslöffel Lien Ying Reis Essig

1 Teelöffel Zucker

1 Teelöffel Salz

Lien Ying Erdnuss Öl

Für das Thunfisch Topping:

1 Dose Thunfisch im eigenen Saft (150 g)

3 Esslöffel Lien Ying Sriracha Mayo

2 Teelöffel Lien Ying Shoyu Sojasauce

0.5 Teelöffel Lien Ying Sesam Öl geröstet

2 Teelöffel Limettensaft

1 Frühlingszwiebel, fein gehackt

Lien Ying Bio Gerösteter Sesam

Außerdem:

1 Avocado, in dünnen Scheiben

Gesamtzeit: 2 h 20 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 3 Personen

frischer Koriander

0.5 Blatt Lien Ying Nori Blätter 7 Stück

Lien Ying Wasabi Paste

Crispy Reis Sushi mit Thunfisch

1.

Sushi Reis nach Packungsanleitung zubereiten. Den Reisessig, Zucker und Salz unter Rühren erhitzen, bis sich Zucker und Salz aufgelöst haben. Den gekochten Reis in eine Schüssel geben, Würzmischung unterheben. Reis abkühlen lassen.

Den abgekühlten Reis auf ein mit Frischhaltefolie belegtes Backblech/ Platte oder in eine Auflaufform geben und ca. 2 cm dick flachdrücken. Mindestens 1 Stunde (oder über Nacht) im Kühlschrank fest werden lassen. (Wenn es schnell gehen soll, in den Gefrierschrank geben). Den festen Reis in kleine Rechtecke schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Reisstücke von beiden Seiten goldbraun und knusprig frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Den Thunfisch mit einer Gabel fein zerdrücken und mit Sriracha Mayo, Sojasauce, Sesamöl, Limettensaft und Frühlingszwiebel vermengen. Nach Geschmack mit Sesam verfeinern.

Die knusprigen Reisstücke auf eine Platte legen. Mit Avocado-Scheiben belegen und das Thunfisch-Topping darauf geben. Nach Belieben mit Sesam und Koriander und in Streifen geschnittenen Nori Blättern garnieren. Servieren & genießen! Dazu passt Sojasauce und Wasabi Paste.