Sonstiges

Crispy Thuna Roll

Zutaten:

300 g Thunfischfilet Sashimi Qualität
1 St. Avocado
1 St. Paprika, gelb
50 ml Sojasauce
100 g Panko
150 g Tempuramehl
150 ml Wasser
Sushireis, gekocht
2 St. Noriblätter

Zubereitung:

Bambusmatte vollständig in Klarsichtfolie verpacken. So bleibt der Reis nicht an der Matte kleben. Noriblatt auf die Matte legen, mit feuchten Fingern den Sushi-Reis gleichmäßig verteilen, dabei oben etwa ein Drittel frei lassen. Noriblatt mit dem Reis vorsichtig umdrehen. Am besten eine zweite Bambusmatte mit Klarsichtfolie nutzen, damit der Reis nicht verloren geht. Thunfischstreifen, Avocado und Paprika auf den Reis geben und die Rolle stramm aufwickeln. Dreimal wiederholen.Panko in einem flachen Teller geben. Tempuramehl mit so viel Eiswasser verrühren bis der Teig schön glatt, aber noch etwas zähflüssig ist. Sushirollen erst durch den Tempurateig ziehen und dann mit Panko panieren. Direkt für etwa 15 Sekunden in dem heißen Fett knusprig backen. Frittierte Sushirollen auf einem Küchenkrepp abtropfen, jeweils in 5 Stücke schneiden und mit Sojasauce servieren.