

# Lachs-Kapern Gunkan



Rezept für ca. 18 Gunkan – Zubereitungsdauer: ca. 60min. – Schwierigkeitsgrad: \*\*\*



## Grundzutaten:

250g Sushi-Reis  
65ml Sushi-Essig  
3 Nori-Blätter  
wenig Sojasauce  
wenig Wasabi  
wenig Eingelegter Ingwer

## Frischwaren:

150g Rauchlachs  
30g Kapern  
3 EL Meerrettichmousse  
1 kleine Zwiebel

1

Den Sushi-Reis im Reiskocher oder wie in SeiyaSan's Grundrezept beschrieben, in der Pfanne zubereiten. Den Reis mit dem Sushi-Essig rund 20 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen. Die Nori-Blätter mit einer Schere entlang der vorgefertigten Nähte in rund 3cm breite Streifen schneiden.

2

Für die Füllung den Rauchlachs in kleine Würfel schneiden, die Zwiebel fein hacken. Den Rauchlachs und die Zwiebel in eine Schale geben und das Meerrettichmousse vorsichtig unterrühren. Die Füllung abgedeckt kühlstellen.

3

Aus dem Sushi-Reis rund 20 kleine Nigiri-Bällchen formen. Die Nigiri-Bällchen leicht andrücken, damit sie eine rund 1cm hohe, ovale Form annehmen. Die Nori-Blätter vorsichtig um die Nigiri wickeln, die Naht leicht anfeuchten und mit einem flachgedrückten Reiskorn befestigen. Die Füllung vorsichtig mit einem Teelöffel bis zum Rand des Nori-Blattes hineingeben. Jedes Gunkan mit 3-4 Kapern garnieren und schön in einem Teller anrichten.

Die fertiggestellten Sushi schön anrichten und mit Sojasauce, wenig Wasabi und eingelegtem Ingwer servieren.

Itadakimas! – Guten Appetit!