



Die California Roll gehört nicht zu dem klassischen Sushi! Die Rolle enthält meistens eine Kombination aus Surimi oder Krabbenfleisch, Avocado und Gurke. *Doch die California Roll gibt es auch vegetarisch mit Paprika.*

Zutaten für 2 Personen

- 100 g Sushi-Reis
- 25 ml Reisessig
- 15 g Zucker
- 50 g Surimi (zermahlendes Fleisch/Fisch) z.B. Lachs
- ¼ Avocado

- ½ Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Zitronensaft
- 75 g Salatgurke
- 1 ½ Nori Blätter (Algenblätter)
- 1 ½ Esslöffel Mayonnaise

- ½ Esslöffel Wasabi
- 50 g Sesamsamen
- 25 g gerösteter Sesam

Jetzt machen wir Sushi selber – “cut and roll”

Den Sushi Reis in einem Sieb gründlich durchspülen. Der Reis muss gänzlich im Wasser sein und 10 Minuten aufquellen lassen. Die gleiche Menge Reis mit gleicher Menge Wasser im Topf kochen. Der Reis bleibt 10 Minuten bei geschlossenem Deckel und geringer Hitze im Wasser. Dann den Topf von der Herdplatte nehmen und nochmal 10 Minuten quellen lassen.

Den Zucker, Reisessig und Salz erhitzen und nachdem der Zucker aufgelöst ist, mit dem Reis vermengen. Den Sushi Reis behutsam wenden und zügig abkühlen lassen. Dazu könnt ihr den Sushi-Reis mit einem feuchten Tuch abdecken.

Avocado, Zitrone und Gurke

Nun müsst ihr das Surimi/Lachs in kleine Stücke zerreißen. Dann wird die Avocado geschält, in Spalten geschnitten und mit dem Zitronensaft besprengt. Nachdem die Salatgurke geschält wurde, müsst ihr sie der Länge nach halbieren, die Kerne rauspulen und den Rest der Gurke in Streifen schneiden. Nun werden die Nori Blätter geteilt und mit angefeuchteten Händen eine 1 cm dicke Reisschicht auf dem Blatt verteilt.

Das kleine 1×1, dass ist keine (Matte)matik

Dann nehmt ihr eure Bambusmatte, überzieht diese mit einer Klarsichtfolie und legt die Nori Blätter mit der Reisseite nach unten auf die Folie. Auf die Noriblattseite kommt ein etwas dickerer Streifen Mayonnaise und ein bisschen Wasabi. Nun die Surimi-Stücke, die gespaltenen Avocadostücke und Gurkenstifte oben auftragen.

Kleinschneiden und fertig

Jetzt rollte man von der Länge nach die Bambusmatte auf und drückt alles zusammen. Die Sesamsamen auf einem Teller verteilen. Und die Hälfte der Reisrolle damit panieren. Nun sollte auf dem Reis eine Sesamschicht vorhanden sein. Die langen Rollen nun in 6 Stücke kleinschneiden und fertig sind die California Rolls.