



Nigiri Sushi sind Reisbällchen belegt mit Fisch.

Nigiri Sushi ist eine klassische Sushivariation, bei der man lauwarmen Sushireis in die Handfläche nimmt und kleine ovale Reisbälle formt. Auf die ovalen Reisbälle wird dann roher, geschnittener Fisch gelegt und vorher noch etwas mit Wasabi bestrichen. Am besten nimmt man hierfür etwas Lachs, Garnelen oder Thunfischstreifen

Zutaten von Nigiri Sushi für 2 Portionen

- 200 g Sushireis
- $\frac{1}{2}$ – 1 TL Salz
- 250 ml Wasser
- 3 – 4 EL Reisessig
- Lachs geräuchert, Garnelen, Matjesfilet oder Butterfisch
- Essig
- Wasabi

Zubereitung von Nigiri Sushi

- Am Anfang müssen Sie Ihre Handinnenflächen mit Essigwasser anfeuchten.
- Für eine gute Menge sollte man 2 EL Sushireis für das Nigiri Sushi nehmen.
- Nun formen Sie mit der Handfläche den Reis zu 4 Zentimeter länglichen Häufchen.
- Sie können jetzt behutsam mit ihren Fingern die Klöße etwas platt drücken.
- Jetzt ist es Zeit für den Geschmack. Mit etwas Wasabi auf der Messerspitze, lässt sich Wasabi problemlos auf dem Reishäufchen verteilen. Die Dosierung muss jeder für sich selbst bestimmen, je nach Verträglichkeit der Schärfe.
- Am Schluss wird der vorher geschnittene Fischstreifen auf dem Reis gelegt. Durch den Wasabi und dem Essigwasser haftet der 2 x 5 cm Fisch auf dem Reis. Man sollte ganz leicht den Fisch auf den Reis drücken und dann mit dem Fisch nach oben servieren.