

## Island Roll - Mal ohne Nori

- 6 runde "Blätter" aus Reisteig für Frühlingsrollen
- 2 cup Sushireis (1 US-cup Reis entspricht ca 240ml )
- 1 kleine Gurke
- 1 kleine Avocado
- 1 cup Krabbenfleischimitat (1US cup ist ein Hohlmaß und entspricht 250ml)
- 170 gr Lachs (sushifrisch)
- 12 große Shrimps
- ca 30 gr Tobiko (Fliegenfischrogen, gefroren im Asialaden)
- 2 Eßl. Mayonnaise
- 1 Teel. Srirachsauce
- 1 Eßl. Sojasauce
- 2 Eßl. Brauner Zucker

Da das Rezept aus den USA stammt, kommt hier die Maßeinheit cup zum Einsatz. 1 cup ist ein Hohlmaß von 240 ml.  
[http://en.wikipedia.org/wiki/Cup\\_\(unit\)](http://en.wikipedia.org/wiki/Cup_(unit))

1. Den Sushireis kochen, wie hier beschrieben.
2. Die Gurke in lange dünne Stifte schneiden, anschließend halbieren.
3. Avocado schälen und in dünne Schnitze teilen.
4. Von den Shrimp die Schwänze entfernen
5. Den Lachs in etwa 1cm dicke Streifen schneiden.
6. Mayonnaise, Srirachsauce, Sojasauce und den Braunen Zucker in einem Schälchen gut vermischen
7. Eines der Frühlingsrollenblätter mit warmem Wasser befeuchten, dann vor sich auslegen.
8. Etwas Lachs, Krabbenfleischimitat und Shrimp in die Mitte legen, so daß rechts und links ca 2 cm frei bleiben.
9. Etwas Reis in einer "Line" bzw. einer länglichen Form darauf geben.
10. Etwas Gurke, Avocado und Tobiko oben darauf verteilen.
11. Die rechten und linken Seiten des Frühlingsrollenblatts über die Zutaten einschlagen.
12. Jetzt die Rolle von unten nach oben drehen. Evtl am Ende mit einem zusätzlichen Tropfen Wasser zukleben.
13. Mit einem scharfen Messer in 4 Stücke teilen und von der Sauce darüber träufeln.

Rezept und Foto stammt von: <http://sushiday.com/archives/2008/11/08/island-roll/>  
(Thanks Allison!)