

## Ura-Maki mit Surimi und Tobiko (Mit Bild)

Zutaten für 12 Stücke (2 Rollen)

- 2 Surimi-Stäbchen
- 1 Stück (Bio-) Gurke ca 10 cm lang
- 1/4 Reife Avocado
- 1 TL Zitronensaft (optional)
- Noriblätter
- etwas Mayonnaise
- ca 2-3 EL Tobiko Rogen (Fliegenfischkaviar) - gibt's in orange oder wie bei mir in grün
- 1/4 des Rezeptes gekochter Sushi-Reis
- Eine große (Plastik-)Schüssel mit Essigwasser

NEU! Jetzt mit Video-Anleitung .

1.) Surimi-Stäbchen längs der länge nach halbieren

2.) Die Gurke waschen, längs halbieren. Dann die Kerne und das wässrige Innere entfernen. Eine der Hälften in dünne Stifte schneiden.

3.) Die Avocado vorsichtig schälen und ebenfalls in Stifte schneiden. ( Man kann sie nun mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun wird - ich mache das jedoch nie.)

4.) Die Matte zum Rollen ganz mit Frischhaltefolie umwickeln, so bleibt der Reis nicht daran kleben. Tipp: Die Frischhaltefolie auf der Rückseite der Sushi-Matte mit etwas Tesa zusammenkleben, dann geht es besser.

5.) Das Noriblatt mit einer Schere halbieren und mit der glatten Seite nach unten auf die Matte legen, und zwar so, dass

das Blatt unten mit der Matte abschließt.

6.) Die Hände mit dem Essigwasser nass machen und eine dünne Schicht Reis (ca 1cm dick) auf dem Noriblatt verteilen. Tipp: Die Reisschicht eher zu dünn als zu dick, sonst kriegt man am Ende die Rolle nicht "zu".

7.) Jetzt das Noriblatt mit dem Reis umdrehen, so dass der Reis unten liegt. (Bei Super-Sushi sieht man den ganzen Vorgang sehr gut in Bildern) Leider gibt es die Webseite nicht mehr.

8.) Nun ganz dünn Mayonnaise auf dem Noriblatt verstreichen. Dann die Zutaten - Surimisticks, Avocado- und die Gurkenstreifen darauf verteilen. Auch hier gilt wieder: weniger ist mehr, um die Rolle nicht zu dick werden zu lassen. Sonst kriegt man hinterher beim Rollen Probleme.

9.) Nun vorsichtig und mit Gefühl :-)) die Rolle drehen und mit einem scharfen Messer in 6 gleich große Stücke zerschneiden. Vor jedem Schnitt, die Klinge in Essigwasser tauchen und das Essigwasser kurz abtropfen lassen. Das Essigwasser verhindert daß der Reis zu sehr an der Klinge klebt und die Sushirole kaputt geht.

10.) Nun: genießen oder voller Stolz den Gästen servieren!