KIKKOMAN

Sushi Burger mit Pulled Salmon

Gesamtzeit **60 Min.** **60 Min.** Vorbereitungszeit

Nährwertangaben (pro Portion):
2.198 kJ / 525 kcal

ZUTATEN

4 Portion(en)

700 g	Sushi-Reis
100 ml	Kikkoman Würzmittel für Sushi-Reis (125ml)
4 TL	Zucker
0,5 TL	Salz
800 g	Lachsfilets mit Haut
220 ml	Kikkoman glutenfreie Teriyaki Marinade
1	Zwiebel
2	Romana Salatherzen
1	Gurke
200 g	Mayonnaise
0,5 TL	Wasabi (Alternativ 1 TL Meerrettich)
	Rapsöl zum Braten

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Den Sushi-Reis waschen bis das Wasser klar bleibt. In 700 ml Wasser aufkochen, dann zugedeckt ca. 20 Minuten ziehen lassen. Dann den Sushi-Essig, Salz und Zucker dazugeben und vorsichtig unter den Reis mischen. Den Reis in 8 Portionen aufteilen und jede Portion in einen Ring mit ca. 10 cm Durchmesser drücken. Den Ring vorher in Wasser tauchen, damit der Reis nicht kleben bleibt. Die Sushi-Reistaler einem feuchten Tuch bedecken und beiseite stellen.

Schritt 2

Den Lachs in eine große Auflaufform legen und mit 200 ml glutenfreier Teriyaki Marinade übergießen. 30 Minuten ziehen lassen. Ein Backblech mit Backpapier belegen und das Backpapier mit etwas Öl bestreichen. Den Lachs aus der Marinade nehmen, mit der Hautseite auf das Blech legen und im Ofen ca. 30 – 35 Minuten backen, bis sich das Fleisch mit einer Gabel auseinander ziehen lässt. Herausnehmen und den Lachs mit zwei Gabeln von der Haut trennen. In eine Schüssel geben und mit der restlichen glutenfreien Teriyaki Marinade verrühren. Die Zwiebel schälen und fein würfeln und unter den Lachs mischen.

Schritt 3

Die Salatherzen waschen und die Blätter abzupfen. Die Gurke waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Mayonnaise mit dem Wasabi glatt rühren.

Schritt 4

Nun die Sushi-Reistaler in einer Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten anbraten.

Schritt 5

Auf je einen Sushi-Taler ein Salatblatt und ein paar Gurkenscheiben legen. Ca. 3 EL Lachs darauf geben und mit der Wasabi-Mayonnaise beträufeln. Zum Schluss einen zweiten Sushi-Taler darauf setzen, fertig ist der Burger.