KIKKOMAN

Sushi-Cake

Gesamtzeit **30 Min.** **30 Min.** Vorbereitungszeit

Nährwertangaben (pro Portion):
1.394 kJ / 332 kcal

Fett: **18,9 g** Eiweiß: **13,6 g**
Kohlenhydrate: **26,3 g**

ZUTATEN

1 Portion(en)

200 g	gekochter Sushi-Reis
2	gekochte halbierte Garnelen
1 EL	Forellen-Kaviar
1 TL	Kaviar
1 Handvoll	Rucolasprossen (oder Gartenkresse)
3	Zuckerschoten
0,5	Avocado
1	Snackgurke
1	Radieschen
1	gelbe Datteltomate
100 g	Räucherlachs
2 EL	Mayonnaise
	Nach Belieben Wasabipaste

Für die Omeletten-Streifen

1	frisches Ei
1 EL	Milch
1 TL	Kartoffelmehl
2 Prisen	Zucker
1 Prise	Salz
1 TL	Pflanzenöl

Für die gekochten Shiitake-Pilze

5	Shiitake-Pilze
1 EL	Ahornsirup (oder Honig)
1 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
0,5 TL	Zucker
100 ml	water

Zum Servieren

	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Für die Omelette-Streifen alle Zutaten, außer dem Öl, in einer Schüssel gut vermischen. Eine Pfanne erhitzen und dünn mit dem Öl ausstreichen. Die Eimischung hineingießen, dünn verteilen (wie bei einer Crêpes) und von beiden Seiten braten. Omelette abkühlen lassen und in dünne Streifen (ca. 2 mm) schneiden.

Schritt 2

Für die gekochten Shiitake-Pilze die Stiele der Pilze abschneiden. In eine kleine Pfanne Ahornsirup, Sojasauce, Zucker, 100 ml Wasser und die Pilze geben und aufkochen. Die Hitze reduzieren und solange kochen lassen, bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Die gekochten Shiitake-Pilze abkühlen lassen und in dünne Scheiben (ca. 2 mm) schneiden.

Schritt 3

Für das Gemüse die Zuckerschoten waschen, die Enden abschneiden, die Zuckerschoten blanchieren und abkühlen lassen. Zuckerschoten trocken tupfen und schräg in ca. 1 cm breite Stücke schneiden. Das Avocadofruchtfleisch in ca. 2 mm dünne Scheiben schneiden. Gurke waschen, mit einem Sparschäler in dünne Streifen schneiden und zu spitzen Röschen aufrollen. Radieschen waschen und in dünne Scheiben schneiden. Tomate waschen und vierteln.

Schritt 4

Für die Lachsblumen den Räucherlachs in ca. 3-4 cm lange und ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Die Kanten wenig überlappend aufeinanderlegen und zu 3-4 Blättern ausrichten. Vom Rand aus nach innen wickeln. Die Lachsrolle stehen lassen und die obere Seite mit einem Finger wie eine Blume öffnen (5 Stück).

Schritt 5

Für die Fertigstellung die Backform mit Frischhaltefolie auslegen und 1/3 des Sushi-Reis auf dem Boden verteilen. Die Avocadoscheiben gleichmäßig darauf legen und darauf nochmal 1/3 des Sushi-Reis verteilen. Die Shiitake-Pilzscheiben darauf legen, den übrigen Sushi-Reis darauf verteilen, mit Frischhaltefolie abdecken und leicht andrücken.

Schritt 6

Zum Servieren die Frischhaltefolie abziehen, einen Teller darauflegen und den Sushi-Cake stürzen. Die Omelette-Streifen auf dem Sushi-Cake verteilen, die Räucherlachs-Blumen gleichmäßig darauf anrichten und mit den übrigen Zutaten dekorativ garnieren.

Schritt 7

Mayonnaise mit Wasabipaste verrühren. Den Sushi-Cake mit der Wasabi-Mayonnaise an 4 Stellen verzieren und mit den Rucolasprossen bestreuen.

Schritt 8

Den Sushi-Cake mit Sojasauce servieren und genießen.