

# Johann Lafer | Sushi-Sandwiches mit Lachs und süß-sauren Gurken

---

---

## Zutaten für 4 Personen:

- 200 g Sushi-Reis
- 8 Scheiben geräucherter Lachs
- 2 Nori-Blätter
- 1 EL Reissessig
- 1 EL Zucker
- ca. 4 EL Sweet-Chili-Sauce
- 1/2 Salatgurke
- 1/2 Kopfsalat
- 3 EL Balsamico bianco
- 1 EL Puderzucker
- 1 EL Olivenöl mit Limone
- 1/2 rote Chilischote
- 50 g eingelegter Ingwer
- 50 g Wasabi-Paste
- 4 Kästchen Shizo-Kresse, ersatzweise Gartenkresse
- Sojasauce
- Sweet-Chili-Sauce
- Salz

## Zubereitung:

Reis in einem Sieb gründlich mit kaltem Wasser abbrausen und abropfen lassen. In einem Topf mit 300 ml Wasser und etwas Salz zum Kochen bringen. Offen ca. 1 Minute sprudelnd garen. Dann zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten garen. Sushi-Reis mit 1 EL Wasser, dem Reissessig und Zucker gut vermischen. Mit 2 EL Sweet-Chili-Sauce abschmecken.

Gurke waschen, trocken tupfen und in feine Scheiben schneiden. Essig mit Puderzucker, Öl und ca. 2 EL Sweet-Chili-Sauce in einer Schüssel gut verrühren. Chilischote entkernen, waschen und mit 20 g eingelegtem Ingwer fein hacken. Beides unter die Marinade rühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Gurkenscheiben mit der Marinade vermischen und etwas ziehen lassen.

Kopfsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Aus den Nori-Blättern 4 Quadrate mit 7 cm Seitenlänge schneiden. Den Reis darauf verteilen und flach drücken. Je 1 Scheibe Lachs und 2 Salatblätter auf die Reis-Quadrate schichten. Mit etwas Wasabi bestreichen. Dann erneut mit einer Schicht Reis und 1 Scheibe Lachs bedecken. Gut festdrücken.

Gurkenscheiben aus der Marinade nehmen. Kresse vom Beet schneiden, waschen und trocken schütteln. Sushi-Quadrate diagonal halbieren und mit Kresse auf Tellern anrichten. Dazu die marinierten Gurkenscheiben, Sojasauce, Sweet-Chili-Sauce, restlichen Wasabi und übrigen Ingwer servieren.

*Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 24.02.2007*

*Prominente Gäste: Barbara Eligmann & Reiner Calmund*