



Gebratene Shrimp Nigiri

Zutaten:

- 300g Sushi Reis
- 450ml Wasser
- 4 EL Sushiessig
- 2 EL Zucker
- 1/2 TL Salz
- 180g Vannamei Shrimp (gekocht oder gebraten)
- 5 EL Mayonaise
- 1 EL Srirachasauce
- 1 TL Sojasauce
- etwas Sesamöl
- 1 Avocado
- 1 EL Frühlingszwiebel, fein gehackt
- (Optional grüne Chili)

1. Reis gut waschen und mit leicht gesalzenem, kaltem Wasser aufkochen lassen. Danach für ca 15 Minuten auf mittlerer Hitze zugedeckt kochen lassen. Anschließend 10 Minuten ruhen lassen und danach für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

3. Reissessig mit Zucker und Salz mischen und gut verrühren. Den abgekühlten Reis mit dem Essiggemisch vermengen.

4. Shrimps auftauen lassen und anbraten. Danach in kleine Stücke zerteilen und mit der Mayonaise, Sojasauce, Srirachasauce und dem Sesamöl mischen. Mit einer Prise Salz verfeinern und die Frühlingszwiebel hinzufügen.

5. Avocado halbieren und in dünne Streifen schneiden.

6. Den Reis zu Nigiri formen und mit etwas Sesamöl in einer beschichteten Pfanne auf jeder Seite goldbraun anbraten.

Tipp: Um den Reis leichter zu Formen etwas kaltes, gesalzenes Wasser in eine Schüssel und die Finger vor dem Formen eintauchen.

7. Auf jedes Nigiri 1 Scheibe Avocado legen und das Shrimp Topping vorsichtig verteilen. Wer es gerne etwas schärfer hat, kann etwas grüne Chilis zum Topping hinzufügen.

Zum Garnieren des Sushis wurden schwarze Sesamkörner und Teriyaki Sauce verwendet.

