

Black Shiitake Sushi

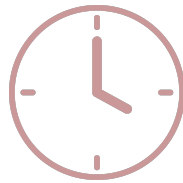
Autorin: Verena Jahn

Die Inspiration für das Rezept des Black Shiitake Sushi stammt von einer Reise nach New York bekommen, als ich in einem wunderbaren veganen Sushi-Restaurant gegessen habe. Shiitake Pilze haben ein einzigartig würziges Aroma und sind gebraten perfekte Sushi Zutaten. Und da Shiitake im Sushi nicht genug sind, kommt on Top noch eine leckere Shiitake Mayonnaise.



Schwierigkeitsgrad

einfach



Zubereitungszeit

30 Min.

plus 1 Stunde zum Abkühlen



Portionen

ca. 3 Rollen

Zutaten & Zubehör:

Für den Reis

- 300 g schwarzen Sushi Reis (oder 200 g normalen Sushi Reis gemischt mit 100 schwarzem Reis)
- 550 ml Wasser
- 3 EL Reissessig
- 1 EL Zucker
- 1 EL Salz

Für die Füllung und Topping

- 2 Noriblätter
- 185 g Räuchertofu
- 150 g Shiitake Pilze
- 1 EL Sojasauce
- 50 g Rucola
- 3 EL vegane Mayonnaise
- 4 EL weißer Sesam

Benötigtes Zubehör

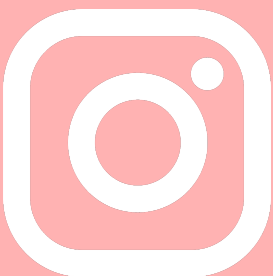
- Reiskocher oder Kochtopf
- Pürierstab
- Bambus-Sushimatte
- Frischhaltefolie

Anleitung:

1. Zuerst den abgewogenen Reis in einer Schale mehrmals waschen, bis das Wasser nicht mehr trüb ist (etwa 4 mal). Den Reis und 550 ml Wasser in einen Reiskocher oder Kochtopf geben und nach Packungsanweisung kochen.
2. Den Reissessig, Zucker und Salz in einer kleinen Schale vermischen. Wenn der Reis fertig gekocht ist, den Reis aus dem Topf in eine Plastik- oder Holzschale geben und mit der Essig-Salz-Zucker-Mischung vermengen. Der Reis muss nun auf Zimmertemperatur abkühlen.
3. In der Zwischenzeit den Räuchertofu in längliche Streifen schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl bräunlich anbraten.
4. Die Shiitake Pilze putzen und nachdem der Räuchertofu aus der Pfanne genommen wurde auch mit wenig Öl anbraten und mit einem Esslöffel Sojasauce ablöschen.
5. Nachdem die Pilze etwas abgekühlt sind, etwa die Hälfte der Pilze zusammen mit der Mayonnaise in ein hohes Gefäß geben und fein pürieren. Die fertige Pizlmayo zunächst zur Seite stellen.

6. Da es sich bei dieser Art von Sushi um eine Inside-Out-Rolle handelt, wird das Äußere der Rolle aus klebrigem Reis bestehen. Darum wickelt nun eure Bambus-Sushimatte komplett in Frischhaltefolie ein, damit der Reis nicht an der Matte kleben bleibt. Verteilt außerdem den Sesam gleichmäßig auf einem großen Teller.
7. Bedeckt $\frac{3}{4}$ eurer umwickelten Matte mit einer etwa 0,5 cm dicken, gleichmäßigen Reisschicht (dazu die Hände unbedingt immer wieder befeuchten, da der Reis sonst kleben bleibt) und legt das halbierte Noriblatt in die Mitte eurer Reisschicht.
8. Belegt nun auf Länge des Noriblatts mit gebratenen Tofustreifen, Pilzen und etwas Rucola.
9. Anschließend von einer Seite alles vorsichtig aufrollen und danach von der anderen Seite der Matte ein wenig dagegenhalten. Dann das Sushi mit der Matte komplett umschließen und gleichmäßig an allen Stellen mit etwas Druck hin und her rollen.
10. Mithilfe der Bambusmatte eure Rolle zum Teller mit dem Sesam geben und die Reisoberfläche mit dem Sesam bedecken.
11. Die Rolle mit einem scharfen Messer halbieren, die beiden Hälften nebeneinander legen und dann in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Zum Schluss auf einem Teller anrichten und mit einem kleinen Löffel Shiitake-Mayo-Tupfen setzen. Fertig ist euer Black Shiitake Sushi!

Tip: Wenn ihr es eilig habt, könnt ihr auch statt einer Inside-Out Sushi eine „normale“ Sushirolle machen. Dazu einfach Schritt 5 überspringen und auf ein ganzes Noriblatt den Reis verteilen. Die Shiitake-Mayo kann auch in die Füllung integriert werden!



Du hast dieses Rezept ausprobiert?

Ich freue mich auf eure Bilder und Kommentare.

Erwähne @vegan_confetti oder benutze den Hashtag #vegan_confetti



<https://veganconfetti.de/black-shiitake-sushi/>