

Fränkisches Sushi mit Blutwurst, Lachsforelle, Wirsing, Karotten, buntem Reis und karamellisiertem Kümmel

 happy-mahlzeit.com/2021/07/22/fränkisches-sushi-mit-blutwurst-lachsforelle-wirsing-karotten-buntem-reis-und-karamellisiertem-kümmel

Zutaten für 2 Personen

Für den Reis:

- 100 g Basmati-Reis
- 500 ml Kokosmilch
- 1 Zitrone
- 0,1 g Safranfäden

Für das grüne-Reis-Pesto:

- 1 Zucchini
- 10 Kirschtomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Chili
- 1 Zitrone
- 1 Bund Basilikum
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 150 ml Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für die Füllung:

- 1 Lachsforelle à 200 g
- 6 Scheiben Bauernschinken
- 1 geräucherte Blutwurst
- 1 rote Paprika
- 1 Gurke
- 1 Karotte
- 1 Meerrettich à 6 cm
- 1 Knolle Ingwer à 4 cm
- 150 g Ricotta
- 100 g Parmesan
- 50 ml Apfelessig
- 1 TL Kümmel
- 2 TL Puderzucker

Zubereitung:

Den Backofen auf 80°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Füllung die Lachsforelle waschen, trockentupfen, filetieren und im Ofen ca. 15 Minuten garen. Mit der Gabel zerpfücken, mit Ricotta, geriebenem Parmesan und Meerrettich mischen und abschmecken.

Für das Sushi in eine Pfanne Reis, Kokosmilch und Wasser zu gleichen Teilen füllen. Zitrone halbieren und auspressen. Zitrone kopfüber in die Mitte der Pfanne geben. Den Reis ca. 15 Minuten garen. Danach den Reis zum Abkühlen auf 3 Teller aus dem Eisfach verteilen.

Für das Pesto Zucchini und Tomaten waschen, Knoblauch abziehen, Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Nüsse, Basilikum, Öl, Chili und wenig Zitronenabrieb in einer Moulinette mit Zucchini, Tomaten und Knoblauch aufmixen.

Einen Teil des Reises mit Safran vermengen, einen weiteren Teil mit dem Pesto mischen. Die Reis-Variationen mit Apfelessig abschmecken. Im Servierring einen Teil schichten und im Ofen bei 80°C abgedeckt stehen lassen.

Für den karamellisierten Kümmel diesen in einer Pfanne leicht anrösten und mit Puderzucker bestäuben. Die Pfanne vom Herd nehmen und den Kümmel in einem Mörser stoßen.

Den Wirsing in einem Topf mit Kümmelwasser blanchieren und kleine Rechtecke schneiden. Paprika und Karotten kurz mit Salz und Olivenöl marinieren. Mit Reis, Paprika und Karotten füllen.

Kleingeschnittene Blutwurst mit Ingwer mischen und ebenfalls marinieren. Einige Rollen mit der Lachsforelle, andere mit Schinken, füllen. Das fränkische Sushi mit Blutwurst, Lachsforelle, Wirsing, Karotten, buntem Reis und karamellisiertem Kümmel auf Tellern anrichten und servieren.

Rezept: Michael Fucker

Quelle: Die Küchenschlacht vom 18. Juli 2016

Episode: ChampionsWeek / Fusionsküche