

Sushi Burger mit Lachs und Avocado

60—75 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

500 g	Sushireis
400 g	Lachsfilet, Sushiqualität
100 ml	Reisessig
4 TL	Zucker
2 Stk.	Zucker
2 Stk.	Avocado
200 g	Mayonnaise
0.5 TL	Wasabipaste
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 TL	Asiatische Kräuter
1 Prise	Sesam, schwarz

Zubereitung

1. Im ersten Schritt wird der Reis für die Reisbuns zubereitet. Den Sushireis nach Packungsanleitung kochen. Dann Essig, Salz und Zucker hinzugeben und untermischen.
2. Den Reis nun in 12-16 gleich große Portionen aufteilen und jede Portion in einen Ring mit etwa 10cm Durchmesser drücken. Am besten den Ring vorher in eine Schüssel mit Wasser tauchen damit der Reis nicht kleben bleibt. Die Taler nun abgedeckt auf die Seite stellen.
3. Nun die Zutaten für die Füllung vorbereiten. Den Lachs in dünne "Patties" schneiden. Avocado schälen und in Streifen schneiden. Dann mit frischem Zitronensaft beträufeln damit diese schön grün bleibt. Die Mayonnaise mit dem Wasabi und den asiatischen Kräutern von Kotányi glattrühren.
4. Jetzt können die Reisburger befüllt werden. Den Boden mit der Wasabi-Mayo bestreichen, dann mit den Zutaten belegen. Zum Schluss mit einem zweiten Bun belegen und schwarzem Sesam bestreuen.