



Gemüse-Sushis

mit Hofmozzarella

Das braucht man für 2 Personen

Für die Gurken-Sushi:

8 Bio-Salatgurkenscheiben (1 cm dick, mit Schale)

80 g Hofmozzarella

Wasabi (japan. Meerrettich-Paste)

100 g Avocadofruchtfleisch

4 TL Forellenkaviar

Für die Tomaten-Sushi:

8 Cocktailtomaten

100 g Büffel-Mozzarella

100 g Avocadofruchtfleisch

2 EL Reissessig

Salz

Wasabi (japan. Meerrettich-Paste)

Außerdem (nach Belieben)

1 Päckchen Nori (getrockneter Seetang, 2,5 g)

Japanische Reiscracker

Und so wird's gemacht:

Für die Gurken-Sushi Gurkenscheiben mit Küchenkrepp trocken tupfen. Mozzarella in 8 gleichdicke Scheiben schneiden, je ein Mozzarella-Scheibenhälfte auf eine Gurkenscheibe legen, jeweils einen kleinen Tupfer Wasabipaste in die Mitte geben. Avocadofruchtfleisch längs in 8 Spalten schneiden, auf die Gurken-Mozzarella-Sushis legen, je ½ TL Forellenkaviar daraufsetzen. Für die Tomaten-Sushi Cocktailtomaten waschen, Stielansatzseite wie einen Deckel abschneiden, Kerne mit einem kleinen Löffel herauschaben, Tomaten mit Küchenpapier innen trocken tupfen. Hofmozzarella und Avocadofruchtfleisch fein würfeln, in einer Schüssel mit Reissessig und 1-2 Prisen Salz vermischen. Tomaten damit füllen, alles glatt streichen, je ein Klecks Wasabipaste daraufsetzen. Gemüse-Sushis nach Belieben mit in feine Streifen geschnittenen Seetangblättchen bestreuen und mit Reiscrackern servieren.

*Und als Dessert gibt es feines **Hofsauerrahmeis**: Für 2 Personen 250 g Hofsauerrahm mit 50 g Puderzucker und 50 ml frisch gepresstem Zitronensaft gründlich verrühren. Alles 10 Minuten ruhen lassen, durch ein feines Sieb in eine Metallschüssel streichen und im Tiefkühler in 4-5 Stunden fest werden lassen, dabei die Masse mehrmals mit einer Gabel gut durchmischen. Eis nach Belieben mit roter Grütze, frischen Beeren oder Beerenmark servieren.*