



Ein echter Genussmoment - und dazu Wein von Blanchet

Leckere Gerichte müssen nicht kompliziert sein, genau wie unsere vielfältigen Weine. Mit diesem Rezept habt ihr ein genussvolles Erlebnis - und dazu passt Blanchet.

Zeitaufwand
ca. 45 Minuten

Schwierigkeitsgrad
ganz einfach

Personenanzahl
4 Personen

Zutaten

250 g	Sushi-Reis (=Klebreis)
1 TL	Salz (oder Instant-Brühe)
500 ml	Wasser
1 EL	Sushi-Essig (oder Apfelessig)
200 g	grüner Thai-Spargel (=Minispargel)
2 EL	Rapsöl (oder Olivenöl)
125 g	geräuchertes Lachsfilet
etwas	frisch gemahlener Pfeffer
etwas	Salz
4	Nori-Blätter (Asialaden)
1	Sushi-Matte (= kleine Bambusmatte, ca. 30x30 cm groß)

...und dazu Blanchet Blanc de Blancs
Trocken

Zubereitung

1

Sushi-Reis in einem Sieb unter fließendem kaltem Wasser abspülen. Wasser und Salz in einem Topf aufkochen. Reis hineingeben und zum Kochen bringen. Auf kleine Wärmestufe zurückschalten und den Reis in ca. 20 Minuten ausquellen lassen. Essig untermischen.

2

In der Zwischenzeit den Spargel kalt abspülen und mit Haushaltspapier trockentupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Spargelstangen darin 2-3 Minuten blanchieren. Aus der Pfanne nehmen. Das Lachsfilet in lange, ca. 1cm dicke Streifen schneiden. Mit frisch gemahlenem Pfeffer und etwas Salz würzen.

3

Die Sushi-Matte ausbreiten. Ein Nori-Blatt darauf legen. Jeweils $\frac{1}{4}$ vom Reis in einer dünnen Schicht (ca. $\frac{1}{2}$ cm dick) gleichmäßig auf dem Nori Blatt verteilen und glattstreichen. Am oberen und unteren Rand jeweils einen 1 cm breiten Rand lassen. Im unteren Drittel eine Längsfurche in den Reis drücken. Jeweils 2-3 Spargelstangen und die Lachstreifen in die Furche legen.

4

Von der unteren Längsseite aus die Sushi-Matte mit Nori-Blatt und

Füllung zu einer Rolle formen und fest zusammendrücken. 1 Rolle ergibt ca. 6 Stücke/Türmchen. Die Matte ablösen. Die fertige Sushi-Rolle auf eine flache Platte legen. Dann die nächsten Rollen formen. Erst vor dem Servieren jede Rolle in ca. 6 mundgerechte Stücke schneiden. Die restlichen Spargelstangen mit den Sushi-Türmchen anrichten.

5

Mit pikanten Saucen (z.B. Soja-Sauce mit etwas Wasabi-Paste verrührt) servieren. Haltbarkeit im Kühlschrank: ca. 2-3 Tage.