



LIMETTEN-REISRÖLLCHEN IM SPINATMANTEL

Zutaten:

- 300 g Sushi
- 800 ml Wasser
- 50 ml Riemerschmid Frucht-Sirup Limette
- 50 ml Reisessig
- Salz
- 500 g frischer Blattspinat
- 1 Tube Wasabi-Paste

Für die Füllungen:

- Räucherlachs und Gurke
- Tomate, Basilikum und Mozzarella

- Omelett-Streifen und gerösteter Sesam
- Hauchdünne Roastbeefstreifen und Salbei
- eingelegter Ingwer und Gurke
- Krabben und frische Minze

Zubereitung:

Den Reis mit der exakten Menge Wasser und Salz 10 Minuten kochen, bis das Wasser verkocht ist. Anschließend unter ständigem Rühren bei geringer Hitze weitere 5 Minuten quellen lassen. Zum Auskühlen den Reis auf einer möglichst großen Platte verteilen.

Riemerschmid Frucht-Sirup Limette, Reisessig und Salz erwärmen, bis alles aufgelöst ist und in einer Schüssel mit dem Reis vermengen. Im Anschluss kalt stellen.

Den Blattspinat vorsichtig waschen und Stiele entfernen. In einem großen Topf mit bereits kochendem Salzwasser geben, abschütteln und sofort mit viel Wasser bis zum vollständigen Erkalten abschrecken.

Die Blätter auf einem Stück Frischhaltefolie nebeneinander verteilen, so dass eine durchgehend grüne Fläche entsteht.

Darauf eine etwa 1cm dicke Schicht Reis gleichmäßig in einem Rechteck von etwa 25cm x 12cm verteilen.

Dann die Wasabi-Paste auf eine Fingerspitze geben und einen dünnen Streifen davon der Länge nach auf den Reis streichen. Nun mit der in Streifen gefüllten Füllung - ca, 0,5cm x 0,5cm - belegen und zu einer Rolle formen. Danach 15 Minuten kalt stellen und auf ca. 1,5 cm dicke Röllchen schneiden.