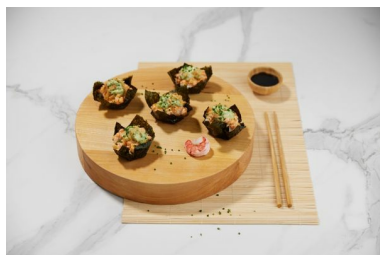


SUSHI MUFFINS MIT STEFANO



Diese leckeren Sushi Muffins sind einfach in einer Muffinform zuzubereiten und der Fisch wird gebacken, bleibt also nicht roh. Ihr könnt die Füllung der Muffins natürlich auch vegetarisch ohne Fisch zubereiten. Durch das frische Avocado-Topping werden die Muffins besonders lecker und sind ein Highlight auf jedem Party Buffet oder auch als Mittagessen oder Snack für Zwischendurch.



Zubereitungszeit
25 Minuten



Back-/Kochzeit
15 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

SUSHIREIS

Wasche den Reis in einem Sieb unter fließendem Wasser, bis das Wasser klar ist. Gib ihn mit dem Wasser in einen Topf und koche ihn auf, lasse ihn dann 10-15 Minuten bei niedriger Hitze und geschlossenem Deckel ziehen, bis er gar ist. Koche den Reissig mit dem Zucker und Salz kurz auf und verrühre die Mischung mit dem Reis in einer großen Schüssel und lasse alles abkühlen.

FÜLLUNG

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor. Schneide den Lachs in kleine Stücke. Verrühre die Mayonnaise mit der Sriracha Soße und vermische sie mit den Lachsstücken, dem Sesamöl und Pfeffer. Schneide die Algenblätter in Viertel und lege sie in eine Muffinform. Gib den Reis portionsweise darauf und drücke ihn mit einem Glas fest. Verteile die Lachsfüllung auf dem Reis und backe die Muffins im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für 15-17 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen, lasse sie abkühlen und setze sie auf eine Servierplatte.

TOPPING

Schneide die Avocados in feine Würfel und verrühre sie mit der Mayonnaise, dem Reissig und Pfeffer. Verteile die Mischung auf den Muffins. Streue Sesam und Röstzwiebeln darüber und dekoriere die Muffins mit der Sriracha Mayoo Sauce. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

SUSHIREIS:

- 250 g** Reis
- 300 g** Wasser
- 50 g** Reissig
- 40 g** Zucker
- 15 g** Salz

FÜLLUNG:

- 250 g** Lachsfilets
- 3 EL** Mayonnaise
- 1 EL** Sriracha Soße
- 1 TL** Sesamöl
- 1 Pr.** Pfeffer
- 3** Algenblätter

TOPPING:

- 2** Avocados
- 2 EL** Mayonnaise
- 1 TL** Reissig
- 1 Pr.** Pfeffer

DEKORATION:

- 1 EL** Sesam
- 2 EL** Röstzwiebeln
- 1 EL** Sriracha Mayoo Sauce