

# Crispy Rice Salmon Bites

Zutaten:

- 200 gr japanische Mayonnaise
- 50 gr Sriracha Sauce
- 1 Paket Sushi Reis
- 350 gr Lachs (frisch)
- 1 frische Jalapeno (grün)
- Sesamöl
- Reisessig
- Sojasauce
- Zucker
- Salz
- Sesam
- Limette
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

Diese Küchenutensilien solltest du idealerweise für dieses Gericht besitzen:

Topf, Tasse, Pfanne, Schüsseln, Schneidebrett, Messer, Zange

# Crispy Rice Salmon Bites

Anleitung:

**Schritt 1:** Eine Tasse Sushi-Reis in ein Sieb geben und den Reis unter fließendem Wasser waschen, bis die abweichende Flüssigkeit klar ist. Reis in einen Topf geben und die gleiche Menge an Wasser, sowie etwas Salz dazu geben. Leicht köcheln lassen bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist.

**Schritt 2:** Den Lachs ganz fein würfeln und in eine Schüssel geben. Zu dem Lachs etwas Sojasauce und Sesamöl geben. Mayonnaise und Sriracha Sauce dazu geben und unterrühren. Kalt stellen.

**Schritt 3:** Eine große Schüssel bereitstellen. Den fertigen Reis in die Schüssel geben. Ungefähr zwei Esslöffel Reissessig dazugeben. Mit Salz und Zucker würzen. Ordentlich verrühren und die Reismischung in eine Auflaufform geben. Den Reis gleichmäßig flach verteilen und abgedeckt für etwa 2-4 Stunden in den Kühlschrank geben.

**Schritt 4:** Neutrales Öl in einer Pfanne auf mittlerer Hitze vorheizen. Den abgekühlten Reis in rechteckige Stücke schneiden und die Rechtecke in das Öl geben. Alle Portionen von der Ober- und Unterseite frittieren bis sie goldbraun sind.

**Schritt 5:** Die frittierten Reisstücke mit der Lachszubereitung belegen. Mit etwas frischer Jalapeño garnieren.  
Breadrolls mit der Garnelen Masse füllen.

Guten Appetit!