

Rote-Bete-Balls mit Rucola, gebeizter Lachs, Wasabi-Mayo

Von: Beate Rothärmel
Portionen: 10 Personen

Zubereitungszeit: 75 Min.

Zubereitung

Sushireis gründlich waschen und im Topf mit 1 Liter Wasser aufkochen. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten quellen lassen, bis der Reis die Flüssigkeit aufgesogen hat. Rote Bete waschen, schälen und 1 Knolle fein würfeln. In 5 EL Wasser mit 1 Prise Salz zugedeckt 10 Minuten garen lassen. Abgießen und den Sud auffangen. 6 EL Sud mit Reissessig, 2 EL Zucker und 1 TL Salz unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker und Salz aufgelöst haben. Reis in eine Schüssel füllen, Essigmischung unterrühren. Reis mit einem feuchten Küchenpapier bedeckt auskühlen lassen.

Rote Bete-Knollen mit einem Spiralschneider in feine Streifen schneiden. Apfelessig, Honig, Salz und Pfeffer verrühren. Öl darunter schlagen, bis eine Emulsion entsteht. Mit den Rote-Bete-Streifen mischen und ca. 30 Minuten marinieren.

Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten und herausnehmen. Rucola waschen und abtropfen lassen. Mayonnaise, Wasabi und Limettensaft verrühren und mit Salz würzen.

Reis mit feuchten Händen in Portionen teilen. Jeweils in die Mitte eine Mulde drücken, Rote-Bete-Würfel hineingeben und den Reis darum zu festen Bällchen formen. Rote-Bete-Streifen, Rucola, gebeizter Lachs und Bällchen anrichten. Mit Wasabi-Mayonnaise beträufeln und mit Sesam bestreuen.

Einkaufsliste

500 g Sushireis
6 Beten
4 EL Reissessig
4 EL Apfelessig
2 TL Honig
4 EL Olivenöl
2 EL Sesam
60 g Rucola
4 EL Mayonnaise
1 TL Wasabipaste
600 g Lachs gebeizt
Saft von 1-2 Limette
Salz, Pfeffer, Zucker