



## Frittiertes Sushi



Mittel



30 min



2 Personen

### Zutaten

Für ca. 20 Stück:

- 200 g Lachsfilet in Sushi-Qualität  
Art.-Nr. 83460 auf  
[www.deutscheesee.de/shop](http://www.deutscheesee.de/shop)
- 2 l Öl zum Frittieren
- 1 Avocado, reif
- 1/2 gelbe Paprikaschote
- 4 Noriblätter
- 1 Portion vorbereiteter Sushi-Reis
- 100 g Panko (asiatisches Paniermehl)
- 150 g Tempuramehl
- 150 g Eiswasser
- Bambusmatte
- Klarsichtfolie

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

### Zubereitung

#### Schritt 01

Zunächst das Öl zum Frittieren in einem Topf auf 180° C erhitzen lassen. Lachs und Avocado in breite Streifen schneiden und Paprika in dünne Streifen. Eine kleine Schale Wasser für das Sushidrehen bereitstellen.

#### Schritt 02

Jetzt wird gerollt: Bambusmatte vollständig in Klarsichtfolie verpacken. So bleibt der Reis nicht an der Matte kleben. Noriblatt auf die Matte legen, mit feuchten Fingern den Sushi-Reis gleichmäßig verteilen, dabei oben etwa ein Drittel frei lassen. Noriblatt mit dem Reis vorsichtig umdrehen. Am besten eine zweite Bambusmatte mit Klarsichtfolie nutzen, damit der Reis nicht verloren geht. Lachs, Avocado und Paprika auf den Reis geben und die Rolle stramm aufwickeln. Dreimal wiederholen.

#### Schritt 03

Panko in einem flachen Teller geben. Tempuramehl mit so viel Eiswasser verrühren bis der Teig schön glatt, aber noch etwas zähflüssig ist. Sushirollen erst durch den Tempurateig ziehen und dann mit Panko panieren. Direkt für etwa 15 Sekunden in dem heißen Fett knusprig backen. Frittierte Sushirollen auf einem Küchenkrepp abtropfen, jeweils in 5 Stücke schneiden und servieren.

#### Tipps & Tricks

Das Eiswasser macht den Tempurateig beim Ausbacken herrlich knusprig.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür