Sushi Tamago Nigiri (Eistich-Sushi)

Kategorien:	Belegte Brote und Brötchen, Buffets, Diabetiker, Eiergerichte, figürliches Backen, Fingerfood, Reisgerichte, Single, Snacks, Vegetarisch
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

OMELETT-TEIG:
15 Eier, kleine
150 ml kalte Brühe (Dashi, aus Instant Pulver)
25 g Zucker
40 ml helle Sojasauce
40 ml Milch
50 ml Reiswein - Mirin (süße Sake)
Butterschmalz (od Butter, Öl), zum Ausbraten

SOWIE:
Sushi-Reis, fertig zubereitet
etwas Wasabipaste
1 Blatt Nori (Seetang getrocknet)

Zubereitung

OMELETT-TEIG:
Eier aufschlagen, in eine Schüssel gleiten lassen.
In einer 2. Schüssel löse den Zucker in der Dashi-Brühe auf, dann Sojasauce, Milch und Mirin dazu rühren.
Gib jene Mischung zu den Eiern, verrühre alles (NICHT schaumig schlagen!).
AUSBACKEN:
(Das ganze ähnelt im Aussehen einem Baumkuchen wenn es fertig).
Dazu Teig in einer Pfanne zu dicken Eierstich stocken wie folgt:
In gut eingefetteter Pfanne die 1. Schicht ganz langsam stocken lassen.
Das dünne Omelett zusammen rollen und in der Pfanne belassen!
In die erneut dünn eingefettete Pfanne kommt eine weitere Schicht Teig; das fertige (verbliebene) Omelett dafür kurz anheben, damit der rohe Teig darunter fließen kann.
Diesen stocken lassen, dann um die fertige Rolle wickeln.
Jenen dicker Eierstich schneide in ca. 5mm dicke Scheiben auf.

SUSHI NIGIRI FERTIGSTELLEN:
Sushi-Reis, fertig zubereitet (siehe dazu mein Rezept unter Sushi-Reis) zu länglichem Klößchen formen, wenig Wasabipaste oben in die Mitte, darauf eine Scheibe des Omelett legen.
Mit 1cm dicken Nori Streifen (zuschneiden), diesen rund um Sushi und Omelettscheibe wickeln und mit Wasser verkleben, das ganze befestigen.

Einfacheres Rezept für die Auflage wäre:
8 Eier
2, 2/3 EL Mehl
2, 2/3 EL Wasser
2 TS Salz
Öl zum Ausbacken

Mehl, Wasser und Salz verrühren, geschlagenen Eier hinzufügen.
Wenig Fett in eine 24 cm-Pfanne geben und über mittlerer Hitze erwärmen.
Gerade soviel Omelette-Masse in die Pfanne geben, dass der Boden dünn bedeckt ist, verteilen.
Das Omelette ist fertig, wenn sich die äusseren Kanten leicht nach oben biegen und die Oberfläche anfängt zu glänzen.
Achtung: Omelette nicht wenden! Aus der Pfanne auf Pergamentpapier rutschen lassen und das nächste gute Stück in Arbeit nehmen.
Zwischen den einzelnen Omelettes Papier legen, damit sie nicht zusammen kleben.
Abkühlen lassen und zur weiteren Verarbeitung bei Seite stellen.