



## Kren und Ingwer Delikat Essig

### Büshi (Bündner Maki)

#### Rezept

#### Zutaten

1	Karotte
¼	Knollensellerie
1	Stange Lauch
1	Zehe Knoblauch
1	kleine Zwiebel
½ dl	Erdnussöl
1 dl	Chardonnay Schloss Salenegg
60 g	Risottoreis (Arborio oder Vialone) gekocht in Wasser
4 cl	Kren Delikat
1 EL	Frisch gehackte Kräuter
100 g	Bündnerfleisch (in max. 1.5 mm geschnittenen Streifen)
1	Gurken, geschält, Entkernt in Steifen (Länge nach geschnitten)
1 Bund	Lattich, Blätter gewaschen und 15 Sekunden blanchiert
4 cl	Ingwer Delikat zum Bestreichen
6 cl	Ingwer Delikat
2 cl	Sesamenöl geröstet als Beilage

#### Zubereitung

1. Reis in leicht gesalzenem Wasser gar kochen (sehr gut durch)
2. Reis sofort abkühlen und sehr gut abtropfen lassen.
3. Gemüse „Brunoise“ (kleine Würfel) schneiden und kurz in Erdnussöl andünsten
4. Ablöschen mit Weisswein und auf 50 % einreduzieren. Beiseite ziehen lassen.
5. Reis mit dem Krenessig sehr gut befeuchten und durchmischen. Eventuell noch leicht nachsalzen (je nach Geschmack).



6. Reismasse mit gehackten Kräutern „bestäuben“, und die Brunoise beigegeben. Alles gut vermischen, und ganz leicht ankneten. Der Reis sollte „klebrig“, aber genau richtig und sehr wenig befeuchtet sein.
7. Lattichblätter etwa 15 Sekunden blanchieren (kurz in kochendes Wasser legen und wieder aufkochen, dann 15 Sekunden ziehen lassen). Sofort abkühlen und mit einem Küchenpapier trocken tupfen.
8. Blätter einzeln auslegen und mit etwas weissem Pfeffer und Salz leicht würzen. Die Blätter mit dem Ingwer Delikat Essig bestreichen (am besten mit einem breiten Malerpinsel)
9. Starke Klarsichtfolie (oder Bambusrolle/Makisu) auf kalten Arbeitsplatz auslegen
10. Mit einem Messerrücken die Lattichblätter sehr glatt streichen und sich versichern, dass die Blätter auch trocken-nass sind.
11. Die Blätter auf die Folie /oder Makisu legen. Wenn möglich ein Rechteck bilden.
12. Die Reismasse auf die Lattichblätter streichen (nicht höher als  $\frac{3}{4}$  cm dick)
13. Nun die entkernten und geschälten Gurkenstreifen und die dünn geschnittenen Bündnerfleischstreifen in die das zweite Drittel der Fläche längsweise über den Reis legen.
14. Das Ganze so einrollen, dass die Gurken - und Bündnerfleischstreifen in der Mitte bleiben.
15. Das einrollen ist die Kunst und braucht sicherlich einige Versuche um eine gleichmässige Rolle (ca. 3 cm Durchmesser) zu gestalten.

siehe auch: <http://www.youtube.com/watch?v=yGG01tj9wi4>

16. Die Rolle von Folie befreien (nicht nötig mit der Bambusrolle)
17. Die Rolle vorsichtig auf einer flachen Unterlage in den Kühlschrank legen (mind.2 Stunden)
18. Mit einem scharfen Messer die Rolle in 1  $\frac{1}{2}$  cm dicke Stücke schneiden. Messerklinge vor jedem Schnitt mit kaltem Wasser säubern.
19. Mundgerechte Büshi (maki-sushi) kalt servieren. Als Beilage sind 2
20. Teile Ingwer Delikat Essig gemischt mit 1 Drittel Geröstetem Sesamenöl empfohlen in welchen die Rollen vor dem Genuss leicht eingetaucht werden.