Sushi-Box Han’noki Sushi



Mit den ausziehbaren Essstäbchen

Normalerweise kaufe ich kein frisches Sushi beim Discounter. Wenn ich Sushi esse, dann esse ich frisches Sushi im japanischen Restaurant. Oder eben frisches Sushi vom Asia-Liefer-Service. Wer sagt, dass ich das so machen muss? Man kann alles anders machen.

Hier habe ich einfach einmal den Versuch gemacht und bei Rewe frisches Sushi aus der Kühltruhe gekauft.

Ich habe ein wenig Anregungen beim Foodblog-Kollegen Herdnerd genommen, der in der letzten Zeit des öfteren sein Mittags-Essen vom Imbiss in seinem Foodblog präsentiert hat. Kulinarisch nicht sehr ergiebig, aber manchmal sehr lustig zu lesen und zu sehen.

Nun, dies versuche ich jetzt einmal mit dem Fast-Food-Sushi.

Lustigerweise beinhaltet die Sushi-Box nicht nur jeweils eine

kleine Portion Ingwer-Zubereitung und Wasabi-Zubereitung. Sondern auch eine kleine Portion helle Soja-Sauce – das hatte ich aber erwartet – und sogar eine kleine Ausführung von Essstäbchen, die von der Größe in die Sushi-Box passen. Und die sich sogar auf doppelte Größe ausziehen lassen.

Das Sushi – wenn auch Fast-Food – ist lecker, die kleinen Beigaben übrigens auch.

Das erste Rezept, das ich in meinem Foodblog veröffentliche, das keine Zubereitungszeit hat.

[amd-zlrecipe-recipe:742]

Thunfisch-Sashimi mit Soja-Sauce



Leckeres Sashimi

Ein Sashimi, zubereitet aus rohem, rotem Thunfisch.

Ich serviere ihn zusammen mit heller Soja-Sauce, die mit etwas Zitrone verfeinert ist.

Ich gebe zu, dass das Sashimi in einem japanischen Restaurant optisch schöner angerichtet ist.

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g roter Thunfisch
- 4 EL helle Soja-Sauce, mit Zitronensaft verfeinert

Zubereitungszeit: 5 Min.

Thunfisch in dünne Streifen schneiden. Auf zwei Essbrettchen anrichten. Soja-Sauce auf zwei kleine Schälchen verteilen und dazustellen. Servieren.