

Pikante Thunfisch-Onigiri mit Kimchi-Sauce

Gesamtzeit **60 Min.** 35 Min. Vorbereitungszeit 25 Min. Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
2.681 kJ / 641 kcal

Fett: **39 g** Eiweiß: **24 g**
Kohlenhydrate: **47 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

200 g	Sushi-Reis
75 ml	Reisessig
1 EL	Zucker
1 TL	Salz
1 EL	Wasser
200 g	frischer Thunfisch
3 EL	<u>Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi</u>
1 EL	<u>Kikkoman geröstetes Sesamöl</u>
1 EL	Mirin-Wein
15 g	Schnittlauch
1 EL	Mayonnaise
0,5 EL	<u>Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce</u>
2	Nori-Blätter
1 EL	geröstete Sesamkörner
50 ml	Öl zum Frittieren

ZUBEREITUNG

Schritt 1

200 g Sushi-Reis - **75 ml** Reisessig - **1 EL** Zucker -
1 TL Salz - **1 EL** Wasser

Den Sushi-Reis mindestens fünfmal in kaltem Wasser abspülen und mit Wasser im Verhältnis 1:1,5 kochen. Reisessig, Zucker, Salz und Wasser in einer Schüssel gründlich verrühren. Die Marinade mit dem noch warmen Reis vermischen.

Schritt 2

200 g frischer Thunfisch - **3 EL** Kikkoman scharfe
Chilisauce für Kimchi - **1 EL** Kikkoman geröstetes
Sesamöl - **1 EL** Mirin-Wein

Den Thunfisch in Würfel schneiden. Kikkoman Chilisauce Kimchi, Kikkoman Sesamöl und Mirin-Wein dazugeben und alles gründlich vermischen. In einer gut erhitzten Pfanne kurz anbraten. Nach dem Braten abkühlen lassen.

Schritt 3

15 g Schnittlauch - **1 EL** Mayonnaise - **0,5 EL**
Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce

Mayonnaise, gehackten Schnittlauch und Kikkoman Sojasauce zum Thunfisch geben und vermengen.

Schritt 4

Für jedes Onigiri eine Handvoll Reis zu einem Dreieck formen und auf Frischhaltefolie legen. Die Thunfischfüllung in die Mitte geben. Mit Reis bedecken und wieder zum Dreieck formen. Das Onigiri in die Frischhaltefolie einwickeln und leicht andrücken, damit es seine Form behält. Frischhaltefolie wieder entfernen. Diesen Vorgang für insgesamt 4 Onigiri wiederholen.

Schritt 5

2 ori-Blätter - **1 EL** geröstete Sesamkörner - **50 ml**
Öl zum Frittieren

Das Dreieck in ein Stück Nori einwickeln und mit
Sesam bestreuen.