

# Kochen auf Norwegisch

Ausgesuchte Rezepte mit Seafood aus Norwegen.





## California Lachs-Roll "pan-fried"

### Zutaten für 4 Portionen

360 g	gekochten Sushireis
2	Noriblätter
½	Gurke ohne Kernmasse
½	Avocado
4	Stückchen Krebsfleisch
400 g	norwegischen Lachs
4 EL	Tobbiko (Kaviar vom fliegenden Fisch)
4 EL	Mayonnaise
2 EL	Sojasauce
4 EL	gehackte Petersilie
	Chilipfeffer
	Wasabi

### Schlüsselinformationen

Produkt	Lachs
Art des Gerichts	Hauptgericht
	Vorspeise
Schwierigkeitsgrad	mittel schwer

### Zubereitung

- Die Noriblätter längs halbieren, den Reis auf die vier Blätter verteilen, umdrehen und leicht mit Wasabi einstreichen.
- Gurke und Avocado in Streifen schneiden und auf das Blatt legen, Krebsfleisch verteilen und einrollen.
- Den norwegischen Lachs in dünne Scheiben schneiden und die Rolle damit belegen. Mit einer Sushimatte in Form bringen.
- Den Lachs mit Chilipfeffer würzen und die Rollen ganz kurz in einer heißen Pfanne mit Öl anbraten.
- Danach in sechs Stücke schneiden.
- Die Mayonnaise mit Soja, der Petersilie und dem Tobbiko verrühren und jedes Stück damit garnieren.

Rezept: Steffen Henssler

# Seafood aus Norwegen.

**Aus den frischen, klaren Gewässern des Nordens.**

**Norwegian Seafood Export Council**  
ABC-Straße 19  
20354 Hamburg

Telefon: +49 40 351551  
Telefax: +49 40 22941588  
E-Mail: [norge.de@seafood.no](mailto:norge.de@seafood.no)

[www.norwegenfisch.de](http://www.norwegenfisch.de)

