

LINSBERG ASIA Küchenchef Michael Suttner präsentiert Fernöstlich – ganz nah: DIY MAKI



DIY Maki - so gelingt es bestimmt zu Hause

Credit: Linsberg Asia/Alexander Reinprecht
Fotograf: Alexander Reinprecht



Michael Suttner, Küchenchef im Hotel & Spa Linsberg Asia

Credit: Linsberg Asia/Alexander Reinprecht
Fotograf: Alexander Reinprecht

Bad Erlach/Wien (TP/OTS) - Der Sommer naht und mit ihm auch die Sommerküche. Michael Suttner ist Küchenchef im Hotel & Spa LINSBERG ASIA und verrät, wie man Maki, Sushi und Co gelingsicher zu Hause zubereiten kann.

Michael Suttner, der als Küchenchef des Hauben-Restaurants "das Linsberg" brilliert, setzt gekonnt das Gesamtkonzept des Hotel & Spa Linsberg Asia um. In seinen Kreationen verbinden sich asiatische Kochkunst mit europäischen Einflüssen und regionalen Zutaten. Suttner ist überzeugt davon, dass man auch ohne Küchenchef-Qualitäten wunderbare Gerichte zaubern kann, es "bedarf nur einiger kleiner Tricks, aber die machen jedes Gericht gelingsicher." Als gerade richtig für sommerliche Temperaturen weil äußerst schmackhaft, einfach zuzubereiten und leichte Kost empfiehlt Suttner das Servieren von Maki. In 8 einfachen Schritten - gepaart mit Tipps zum sicheren Gelingen - zeigt er, wie die Zubereitung zu Hause zum Kinderspiel wird.

Linsberg Asia Maki

ZUTATEN für 4 Personen à 6 Stück

400 g japanischer Rundkornreis

3 EL Reissessig

1 EL Zucker

1 TL Salz

1 Karotte

½ Gurke

9 Stk. Surimi

4 Noriblätter

Zubereitung:

1. Den Reis in ein Sieb geben und so lange waschen, bis das Wasser klar ist. Reis in einen Topf geben und mit Wasser füllen, bis es einen halben Zentimeter über dem Reis steht. Bei geschlossenem Topf zum Kochen bringen, auf schwache Hitze reduzieren und 15 Minuten köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und den Reis weitere fünf Minuten quellen lassen.

2. In der Zwischenzeit die Gurke der Länge nach achteln und die Karotte in dünne Streifen schneiden.

Chefkoch-Tipp: Legen Sie die Gurke vor dem Schneiden neben das Noriblatt. So sehen Sie genau, welche Länge sie haben muss.

3. Für die Marinade Essig, Zucker und Salz verrühren.

Chefkoch-Tipp: Stellen Sie die Essigmischung bei mäßiger Hitze kurz auf den Herd und rühren Sie so lange, bis sich Zucker und Salz aufgelöst haben.

4. Nachdem der Reis fertig gequollen ist, in eine Schüssel umfüllen, mit der Essigmischung marinieren und auskühlen lassen.

Chefkoch-Tipp: Verwenden Sie eine Holzschüssel sowie einen großen Holz-Kochlöffel (am besten eignet sich ein spezieller Reislöffel) und ziehen Sie ihn vorsichtig in Schichten durch den Reis. Durch das Holz wird die überschüssige Flüssigkeit aufgenommen und das sanfte Durchziehen gewährleistet, dass die Reiskörner nicht brechen.

5. Noriblatt mit der glatten Seite nach unten auf eine Bambusmatte legen. Finger mit kaltem Wasser anfeuchten und den Reis auf das Algenblatt drücken. Dabei an den Seiten ca. 1 cm und am oberen Rand ca. 3 cm frei lassen.

Chefkoch-Tipp: Bambusmatte mit Frischhaltefolie umwickeln. Das erleichtert die Reinigung.

Chefkoch-Tipp: Wenn Sie als Einlage z.B. nur Avocados verwenden, wird die Rolle an sich dünner und ein halbes Noriblatt ist ausreichend. Zum Halbieren mit einem scharfen Messer entzwei drücken (beim Schneiden könnte das Noriblatt brechen).

6. Reis am unteren Rand der Länge nach mit Gemüse und Surimi belegen.

Chefkoch-Tipp: Wer es gerne etwas schärfer mag, formt eine lange Rille im Reis und bestreicht diese mit Wasabi.

7. Mit Hilfe der Bambusmatte aufwickeln. Matte entfernen und die Rolle noch einmal mit beiden Händen zusammendrücken. Die Ränder des Noriblatts müssen sich miteinander verbinden.

Chefkoch-Tipp: Bestreichen Sie zum Verschließen den Rand leicht mit Wasser, dann klebt es besser.

8. Die Rolle in der Mitte halbieren, die beiden Stränge nebeneinander legen und so dritteln, dass sechs gleich große Maki entstehen.

Anrichten und mit Sojasauce und Wasabi servieren.

Chefkoch-Tipp: Das Auge isst mit! Garnieren Sie die Teller z. B. mit einer Karotten-Blume. Dazu ein ca. 3 cm großes Karotten-Stück von außen nach innen stückweise einschneiden.

Bild(er) zu dieser Aussendung finden Sie im AOM / Originalbild-Service sowie im OTS-Bildarchiv unter <http://bild.ots.at>

~

Rückfragehinweis:

Carina Nistl, BA
Himmelhoch GmbH
Text, PR & Event
Alser Straße 45/6, 1080 Wien
Mobil: +43 664 500 78 67
E-Mail: carina.nistl@himmelhoch.at

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/7097/aom>

*** TP-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.TOURISMUSPRESSE.AT ***

TPT0004 2015-06-16/09:15

160915 Jun 15

Link zur Aussendung:

http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20150616_TPT0004