

## Lapoleon's Temaki Rolle



### ZUTATEN für den Sushireis:

- 1/3 Tasse Sushi-Reis
- 1/3 Tasse Wasser
- 2 Teelöffel Essig
- 1 Teelöffel Zucker
- ½ Teelöffel Salz

### ZUTATEN für die Füllung:

- 1 Tasse Hähnchenbrust (4 cm große Stücke)
- ¼ Tasse Mehl
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 2 Esslöffel Teriyaki Soße
- 1 Ei
- 2 Blätter Nori

### ZUTATEN für die Deko:

- 1 leicht gerösteter weißer Pilz
- 1 hartgekochtes Ei
- 1 Schwarze Olive

## ZUBEREITUNG

### Sushi-Reis:

- Essig, Salz und Zucker in eine kleinen Schale verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- Sushi-Reis unter fließendem Wasser 8-10 Mal waschen, bis das Wasser klar (frei von Stärke) ist. Den Reis dann mit 1/3 Tasse Wasser in einen Topf auf mittlere Hitze stellen und zum Kochen bringen. Bei geschlossenem Deckel auf niedriger Hitze 13 Minuten köcheln. Den fertigen Reis 10 Minuten auskühlen lassen und das Sushi-Gewürz hinzufügen.
- Den Reis auf einem Schneidebrett ausreiten und mit einem Fächer weiter runterkühlen. Mit einem Geschirrtuch bedecken und beiseite stellen.

### Füllung:

- Hähnchenbrust in kleine Würfel schneiden, mit Mehl bestäuben und in einer Pfanne mit Olivenöl auf mittlerer Hitze 2 Minuten pro Seite goldbraun anbraten. Das ausgekühlte Hähnchen dann zerpfücken und mit Teriyaki-Soße vermischen.

### Sushi:

- Ein Ei aufschlagen und in einer Pfanne auf mittlerer Hitze zu einem Omelett braten.
- Nori vertikal in zwei Hälften teilen und aus einer Hälfte Flügel ausschneiden.
- Etwas Reis nehmen und flach drücken, die Füllung in die Mitte legen und zu einen Ball formen. Mit dem in zwei Kreise geschnittenen Omelett ummanteln.
- Den Reis-Omelett-Ball mit Nori ummanteln, oben abschneiden und die Spitze wegfallen.
- Den Pilz und das Ei in Scheiben schneiden. Daraus den Kopf und das Gesicht formen. Die schwarze Olive teilen und als Pupillen benutzen. Aus dem ausgeschnittenen Nori und einer weiteren Hälfte Flügel, Arme, Beine und Fühler machen.