



## Gegrillte Sushibällchen von Johann Lafer (für 4 Personen)

### Zutaten:

<b>300 g</b>	<b>Sushireis</b>
450 ml	kaltes Wasser
	Kalahari Salz
60 ml	Reisessig
2 EL	Zucker
1 TL	Rosenblütensalz
4,5 EL	Pflaumenwein
200 g	sehr frisches Thunfischfilet, ohne Haut und Gräten (Sashimi-Thunfisch = Sushi Qualität)
0,5	junge Knoblauchknolle (ist milder als getrockneter Knoblauch)
1 dünne	Scheibe Ingwer
0,5 kleine	Chilischote, rot
4 EL	Sesamöl
2 EL	helle Sojasauce
1 EL	Akazienhonig mit Orange
2 EL	Sesamöl
1 Prise	Rosenblütensalz
	Fischpfeffer
4	Korianderblättchen

### Papaya-Tamarillo-Salat:

<b>1</b>	<b>Papaya</b>
4	Tamarillo (Baumtomaten)
0,5	Schlangengurke
2 EL	Olivenöl
1 EL	Reisessig
1 EL	Akazienhonig mit Orange
1 Msp.	Rosenblütensalz
	weißer Malabar-Bio-Pfeffer
2 EL	Frühlingslauch, fein geschnitten
2,5 EL	Gartenkresse

**Zubereitungszeit: 45 min.**

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Grill: Spirit E320

Hilfsmittel: Reisbällchen – Weber Style Grillform, Thunfisch –  
Gusseiserne Wendeplatte

Grillzeit: Reisbällchen: ca. 8 Min., Thunfisch: 1 – 2 Min.

Grillmethode: Direkt

### **Zubereitung:**

Den Reis in einem Sieb gründlich mit kaltem Wasser abbrausen und ca. 30 Minuten quellen lassen. Anschließend den Reis mit Wasser und Salz bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen, offen ca. 1 Minute sprudelnd kochen und bei verringerter Hitze ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Reisessig, Zucker, Rosenblütensalz und Pflaumenwein verrühren und mit einem Spatel unter den noch warmen Reis mischen. Dabei den Spatel längs und quer durch den Reis führen, so dass der Reis eher geschnitten als gerührt wird. Den Reis abkühlen lassen, zu 3 cm großen Kugeln formen und kalt stellen.

Thunfischfilet waschen, trockentupfen und quer zur Faser in 8 dünne 3 x 5 cm große Scheiben schneiden.

Knoblauch und Ingwer schälen und fein würfeln. Kerne der Chilischote mit einem Messer herauskratzen und ebenfalls fein würfeln. Alles mit Sesamöl, Sojasauce und Honig gut verrühren und die Thunfischscheiben damit marinieren.

Die Reisbällchen in einer Weber Style Grillform mit etwas Sesamöl geben und rundherum 6 - 8 Minuten grillen.

2 Minuten bevor die Bällchen fertig sind, die marinierten Thunfischscheiben kurz von einer Seite angrillen und auf die fast fertigen Reisbällchen geben. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen und mit Koriander garnieren.

### **Papaya-Tamarillo-Salat:**

Papaya halbieren, Kerne mit einem Esslöffel entfernen. Die Hälften schälen, nochmals der Länge nach halbieren und in feine Scheiben schneiden.

Tamarillo in der Mitte halbieren, vorsichtig das Fruchtfleisch mit den Kernen herauskratzen und zu den Papayascheiben geben.

Gurke waschen, schälen, halbieren, Kerngehäuse mit Hilfe eines Löffels auskratzen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.

Olivenöl, Reisessig und Honig in einer separaten Schüssel verrühren (damit es sich besser verteilt), mit Salz und etwas Pfeffer würzen. Die Vinaigrette über Papaya und Tamarillo geben, Gurke zufügen und zuletzt den Frühlingslauch zugeben. Gegebenenfalls nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Papaya-Tamarillo-Salat in der Mitte des Tellers anrichten, leicht versetzt die gegrillten Sushibällchen mit Thunfisch dazu anrichten und mit frischer Kresse bestreuen.