

KARPFENSUSHI

zubereitet aus Aischgründer Karpfen

Von Freitag bis Sonntag in den Karpfenschmeckerwochen bieten wir Ihnen drei Arten von Karpfensushi. Sie können diese Freitags auf unserem Karpfenbuffet genießen.

Unsere 3 Zubereitungsarten

Hosomaki



Reis und Gemüse und Karpfen sind im Algenblatt verpackt (typische Maki-Rollen). Die berühmteste Variante weltweit (bis auf Japan selbst) ist das California Roll. Bei Hosomaki wird das Algenblatt (Nori) geteilt. Die typische Größe der Hosomaki-Häppchen liegt zwischen 2,5 und 3,5 cm (über die Fläche gemessen).

Uramaki



Hier handelt es sich gewissermassen um 'umgekehrtes' Hosomaki. Der Reis (anstelle des Algenblatts) zeigt bei der Rolle nach außen. Diese Rollen ergänzen wir mit etwas geröstetem Sesam auf der Aussenseite. Sie gelten als die beste Empfehlung für Sushi-Newbies in der westlichen Welt. Die California Rolls wurden in den 70er Jahren in Kalifornien erfunden.

Futomaki



Futomaki bezeichnet eine dicke Sushi-Rolle, welche wir mit Karpfen und vier verschiedenen farbenfrohen Zutaten füllen.

Zu alledem ißt man Wasabi (japanischer Meerrettich) und Ingwer und Sojasoße.