

Klaus-Werner Wagner's Rezeptarchiv  
Einige Sushigrundtechniken

Fisch wird stets schräg geschnitten

Vor jedem Schnitt wird das Messer mit kaltem Zitronenwasser befeuchtet

Bei handgeformten Sushis müssen die Hände stets feucht gehalten werden

Fischfilet sorgfältig säubern, alle Gräten entfernen. Das Fett und das dunkle Fleisch großzügig abschneiden

Sesam vor der Verwendung ohne Öl leicht anrösten