

# Sushi-Cake mit Roastbeef und Avocado

Gesamtzeit **25 Min.** 25 Min. Vorbereitungszeit

Nährwertangaben (pro Portion):  
**959 kJ / 229 kcal**

Fett: **14.3 g** Eiweiss: **7 g**  
Kohlenhydrate: **17.1 g**

## ZUTATEN

**1 Portion(en)**

**200 g** gekochter Sushi-Reis  
**0.5** Avocado  
**20** Gurke (ohne Kerne)  
**1 EL** Mayonnaise  
**50 g** Roastbeef-Scheiben  
**0.5** Noriblatt  
Je 1 rote und gelbe  
Datteltomate  
Etwas Gartenkresse  
**2 EL** Kikkoman Teriyaki BBQ  
Sauce mit Honig

**Für das Rührei**  
**1** frisches Ei  
**2 Prisen** Zucker  
**1 Prise** Salz  
etwas Pflanzenöl

**Für die Meerrettich-Crème**  
**1 TL** Meerrettich (Glas)  
**1 EL** Frischkäse

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Für das Rührei Ei, Zucker und Salz gut vermischen. Eine antihaftbeschichtete Pfanne mit einem ölbefeuchteten Küchenpapier einölen. Die Eimischung in die kalte Pfanne geben und bei mittlerer Hitze backen (damit dieses nicht verbrennt), bis es fertig gestockt ist. Das Rührei mit einem Kartoffelstampfer in kleine Stücke zerdrücken.

### Schritt 2

Avocado- und Gurkenfruchtfleisch in kleine Würfel schneiden und mit der Mayonnaise vermengen. Roastbeef in Stücke schneiden.

### Schritt 3

Für die Meerrettich-Crème Meerrettich und Frischkäse gut vermischen und in einen kleinen Spritzbeutel füllen.

### Schritt 4

Für die Fertigstellung die Backform mit Frischhaltefolie auslegen und die Roastbeefscheiben auf dem Boden verteilen. Darauf die Avocado-Gurken-Mayonnaise geben. Die Hälfte des Sushi-Reis darauf verteilen. Erst das Noriblatt und dann das Rührei darauf geben und mit dem restlichen Sushi-Reis abdecken.

### Schritt 5

Mit Frischhaltefolie abdecken und leicht andrücken, damit keine Lücken entstehen. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden.

### **Schritt 6**

Zum Servieren die Frischhaltefolie abziehen, einen Teller auflegen und den Sushi-Cake stürzen. Die übrige Frischhaltefolie abziehen und das Roastbeef mit Teriyaki-Sauce bestreichen. Den Sushi-Cake mit der Meerrettich-Crème an 4 Stellen gleichmässig garnieren, mit den Tomatenscheiben und der Gartenkresse dekorieren und servieren. Den Sushi-Cake mit Sojasauce servieren und geniessen.