# Spitzkohl, Ingwer-Creme, Gewürz-Öl, Kardamom-Reis

## Für zwei Personen

### Für den Spitzkohl:

1 Spitzkohl 3 EL neutrales Pflanzenöl Salz

Für die Ingwercreme:

30-40 g Ingwer  $\frac{1}{2}$  Knoblauchzehe 1 Limette, Abrieb, Saft

220 g Frischkäse Zucker Salz

Für das Gewürz-Öl:

1 Schalotte 2 Knoblauchzehen 10 g Ingwer

1-1,5 EL Misopaste 1  $\frac{1}{2}$  EL süße Sojasauce 1  $\frac{1}{2}$  TL Tomatenmark

 $\frac{1}{4}$  TL Salz 1,5 TL schwarze Pfefferkörner 150 ml Sonnenblumenöl

Für den Reis:

120 g Basmatireis 4 Kardamomkapseln  $\frac{1}{2}$  TL Salz

### Für den Spitzkohl:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Spitzkohl in Spalten schneiden. Aus Öl und Salz eine Marinade herstellen und den Spitzkohl damit bestreichen. Spitzkohl 25 Minuten im Ofen rösten.

#### Für die Ingwercreme:

Ingwer schälen, Knoblauch abziehen und beides reiben. Limette heiß abspülen, Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen.

Frischkäse mit Ingwer, Knoblauch und 1 EL Limettensaft verrühren. Mit etwas Limettenabrieb, Zucker und Salz abschmecken.

#### Für das Gewürz-Öl:

Knoblauch und Schalotte abziehen und fein hacken. Ingwer schälen und reiben.

2 EL Öl erhitzen und darin Schalotten, Knoblauch, Ingwer, Sternanis, Paprikapulver, Chili, Salz und Pfefferkörner sanft unter ständigem Rühren ca. 5 Minuten anbraten. Tomatenmark und weißen und schwarzen Sesam hinzufügen und 2 Minuten mit anbraten. Misopaste in etwas Wasser auflösen und zusammen mit dem restlichen Öl dazugeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen

Das Öl zum Abkühlen aus dem Topf nehmen. 3 EL des Öls und 1 EL der Aromaten mit der Sojasauce verrühren.

#### Für den Reis:

Kardamomkapseln mit einem Messer leicht andrücken.

Reis in 240 ml Salzwasser zusammen mit den Kardamomkapseln ca. 15 Minuten bei geringer Hitze garen.

Annemarie Lamß am 24. April 2024