

Gebratener Chinakohl mit Yuzu-Sesamöl-Vinaigrette

Für 4 Personen

1 Chinakohl, mittelgroß	1 Schälchen Shisokresse	2 Stängel Koriander
1 EL Rapsöl	1 Schalotte	20 ml Yuzu-Saft
1 Schuss helle Sojasauce	20 ml geröstetes Sesamöl	20 ml Rapsöl
1 EL gerösteter Sesam	Salz	Zucker

Die äußeren Blätter des Chinakohls entfernen, den Kohl der Länge nach halbieren, den Strunk entfernen und die Blätter in 5 cm lange Streifen schneiden.

Experten-Tipps - Startseite In einer großen beschichteten Pfanne, bei starker Hitze im Rapsöl anbraten, damit kräftige Röststoffe entstehen.

Anschließend vom Herd nehmen.

Chilischote in Ringe schneiden, dabei die Kerne entfernen (wegen der Schärfe empfiehlt es sich Gummihandschuhe zu tragen), in wenig kochendem Salzwasser blanchieren, mit kaltem Wasser abschrecken und trocken tupfen.

Die Kresse abschneiden.

Die Schalotte schälen, in feine Würfel schneiden, kurz in kochendem Salzwasser blanchieren und abschrecken. Mit Yuzu-Saft, einem Schuss heller Sojasauce, geröstetem Sesamöl und Rapsöl verrühren, mit Salz und Zucker abschmecken und gerösteten Sesam unterrühren.

Den gerösteten Chinakohl auf den Tellern anrichten, mit Vinaigrette beträufeln und mit den Chiliringen, Kresse und Korianderblättchen bestreuen.

Alexander Herrmann am 11. November 2022