

# Spitzkohl-Rouladen, Basmatireis, Blumenkohl

## Für 4 Personen:

1 Spitzkohl	1 Blumenkohl	2 geräuch. Knoblauchzehen
4 El Kokosöl	6 El Cashewkerne	4 El Sweet Chili Sojasauce
2 El Reissig	2 El Sake	150 g Basmatireis gekocht
3 El Jalapeños, gehackt	1 Bund Koriander, gehackt	1/2 Limette Saft

Pro Portion je zwei Spitzkohlblätter vorsichtig vom Spitzkohl trennen.

Den dicken unteren Teil des Strunks herausschneiden und die Blätter zwei Minuten in gut gesalzenem Wasser blanchieren. In Eiswasser geben, abkühlen lassen und über einem Sieb abtropfen lassen.

Mit Küchenpapier abtrocknen und flach auf einem Brett ausbreiten.

Für die Füllung den Blumenkohl mit einem Messer abschneiden, sodass man kleine Ministücke erhält. Die Röschen mit Salz würzen in einer großen sehr heißen Pfanne mit dem Kokosöl braten. Wenn der Blumenkohl schon gut gebräunt ist, Chili und Knoblauch dazugeben und solange mitbraten, bis dieser Farbe genommen hat. In eine Schüssel geben, mit den restlichen Zutaten vermengen und nach Gusto mit Reissig und gereifter Sojasauce abschmecken.

Je drei Esslöffel der Füllung auf ein Spitzkohlblatt geben und in eine länglich runde Form bringen. Den Spitzkohl einmal eng um die Füllung legen, sodass diese nicht mehr zu sehen ist. Dann die Seiten zur Mitte einschlagen und eng weiterrollen.

Gegebenenfalls mit Küchengarn binden. Die fertigen Kohlrouladen auf dem Grill von allen Seiten goldbraun braten.

## Anrichten:

Die Spitzkohlrouladen auf einer Platte anrichten, mit Koriander garnieren und mit einer kleinen Schale mit gereifter Sojasauce servieren.

Björn Freitag und Frank Buchholz am 27. Oktober 2024