

ROSENKOHL, BRAUNER REIS, MISO

Die Würze von Miso. Das Heimelige von braunem Reis.

Für 2–3 Personen

brauner Sushi-Reis – 190 g	helle Misopaste – 1 Esslöffel
Rosenkohl – 750 g	japanisches sauer eingelegtes Gemüse (<i>tsukemono</i>) – 2 Esslöffel
Erdnussöl – 2 Esslöffel	

Den Reis in eine Schüssel schütten, mit warmem Wasser übergießen und die Finger hindurchgleiten lassen. Abgießen, wiederholen und in einen Topf kippen. Mit 5 Zentimetern kaltem Wasser bedecken und 30 Minuten beiseitestellen.

Den Rosenkohl waschen, putzen und halbieren. Den Reis im Einweichwasser zum Kochen bringen, einen halben Teelöffel Salz zugeben, die Temperatur herunterschalten und mit Deckel etwa 30 Minuten köcheln lassen, bis er beinahe gar ist. Vom Herd nehmen und 10 Minuten ziehen lassen; erst dann den Deckel öffnen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Den Rosenkohl mit der Misopaste vermengen, ins heiße Öl geben und in der Pfanne bewegen, bis die Röschen knusprig und goldbraun sind.

Den Deckel vom Reis abheben, die Körner mit einer Gabel lockern und auf zwei oder drei Schälchen verteilen. Den Miso-Rosenkohl in den Reis geben und ein paar japanische Gemüse-Pickles dazulegen.

- Wenn man die Misopaste in Öl anbrät, bildet sie eine feine Kruste um den Rosenkohl. So kann er als Beilage dienen, wenn Sie mögen, aber ich sehe ihn gern in der Hauptrolle. Dieses Gericht serviere ich einfach so, aber auch als Beilage zu Scheiben von kaltem Schweinebraten mit Kruste. Der Reis ist klebrig, wie ich ihn am liebsten mag – er sollte aber nicht klumpig werden, deshalb ist es eine gute Idee, die gekochten Körner mit einer Gabel zu lockern.

