

Miso-Spitzkohl, Kürbis-Miso-Püree, Shiitake, Forelle

Für zwei Personen

Für den Kohl:

1 kleiner Spitzkohl	1 Knoblauchzehe	3 cm Ingwer
1 Limette, Saft, Abrieb	30 g helle Misopaste	10 ml Sojasauce
20 ml Reisessig	1 TL Srirachasauce	40 ml geröst. Sesamöl
20 g brauner Zucker		

Für die Shiitake:

100 g Shiitake	1 EL Butter	1 Zweig Thymian
2 Zwg. Petersilie	Salz	Pfeffer

Für die gepickelten Shiitake:

100 g Shiitake	3 cm Ingwer	1 Orange, Saft, Abrieb
50 ml helle Sojasauce	50 ml Reisessig	1 TL Ahornsirup

Für das Kürbis-Miso-Püree:

400 g Hokkaido	1 Zwiebel	1 Limette, Saft
50-80 g Butter	1-2 TL helle Misopaste	100 ml Mineralwasser
1 EL Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für die Forelle:

2 Forellenfilets, à 180-250 g	1 Limette, Abrieb	1 EL ungeröstetes Sesamöl
Miso-Marinade		

Für die Garnitur:

1 TL schwarzer Sesam	1 Stange Frühlingszwiebel	1 TL heller Sesam
	2 Zweige Kerbel	

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Spitzkohl halbieren und in Viertel schneiden. Den Strunk dabei nicht entfernen. Ingwer schälen, Knoblauch abziehen. Beides fein hacken oder reiben und in eine Schüssel geben. Limettensaft, Misopaste, Reisessig, Sojasauce, Srirachasauce, Zucker und Sesamöl dazugeben und gut verrühren.

Spitzkohlstücke auf einem Backblech auslegen und mit der Marinade von beiden Seiten bestreichen. Etwas Marinade übrig lassen für die Lachsforellenstücke.

Backblech in den Ofen geben und 25-30 min backen. Nach der Hälfte der Garzeit nochmal den Kohl mit der Marinade bestreichen, die auf das Backblech gelaufen ist.

Für die Shiitake:

Shiitake säubern, Stiele entfernen. Pilzköpfe in Streifen schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Pilze mit dem Thymian ungefähr 4 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Petersilie fein hacken und zu den Pilzen geben.

Für die gepickelten Shiitake:

Shiitake in 5 mm dicke Streifen schneiden. Orange auspressen. Helle Sojasauce, Reisessig und Orangensaft aufkochen. Etwas Ingwer und die Pilze dazu geben, alles 15 Minuten zugedeckt köcheln lassen und einreduzieren. Mit Ahornsirup abschmecken.

Abkühlen lassen, Pilze aus dem Sud nehmen und mit Orangenzenen servieren. Sud in einem kleinen Schälchen anbei stellen.

Für das Kürbis-Miso-Püree:

Kürbis waschen, putzen, halbieren und die Kerne mit einem Löffel entfernen. Kürbis anschließend würfeln. Zwiebel abziehen und in grobe Würfel schneiden.

Pflanzenöl in einen Topf geben, Kürbis und Zwiebel bei mittlerer Hitze leicht andünsten, mit Mineralwasser ablöschen und zugedeckt 15-20 Minuten dünsten.

Kürbis mit Miso in eine hohen Rührbecher geben, sehr fein pürieren, Butter unterrühren und durch ein Sieb streichen. Mit Limettensaft abschmecken. Im Wasserbad warmhalten. Zum Servieren Kürbis-Miso-Püree mittig auf den Teller streichen.

Für die Forelle:

Eventuell Gräten mit Grätenzange entfernen.

Sesamöl in die Pfanne geben, die Forellenstücke bei mittlerer Hitze langsam glasig braten, den Rest der Marinade (die für den Spitzkohl zubereitet wurde) hinzufügen und glasieren, so dass sich die Sauce um die Filets legt. Mit Limettenabrieb würzen.

Für die Garnitur:

Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden.

Gericht auf Tellern anrichten, mit Kerbel, Frühlingszwiebel und Sesam garnieren und servieren.

Cordula Pollok am 20. November 2025