

# Hier und heute

## Gerösteter Rosenkohl mit Sesamsauce

Die feinen grünen Knollen des Rosenkohls haben jetzt Saison. Julia Floß macht den kleinen Kohl in diesem Rezept zum Hauptdarsteller.

### Das Rezept

von Julia Floß für vier Personen

#### Zutaten für den Rosenkohl

- 600 g Rosenkohl
- 2-3 EL Olivenöl
- Salz

#### Zutaten für die Marinade

- 1 Stück Ingwer (etwa daumengroß)
- optional 1 Chilischote
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 EL Sesamöl
- 1 EL Sojasauce
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Limette

#### Zutaten für die Sesamsauce

- 60 ml (3 EL) Sesampaste (Tahini)
- 1 TL Misopaste (alternativ Sojasauce)
- 1 EL Reisessig
- 1 Prise Zucker
- Saft einer Limette
- evtl. kaltes Wasser zum Verdünnen
- ½ Bund Koriander

### Zubereitung

Den Backofen auf 220° Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Rosenkohl putzen und hobeln oder in Viertel oder Sechstel schneiden. Den Rosenkohl auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, großzügig mit Olivenöl und Salz mischen.

Den Rosenkohl circa 30 Minuten rösten. In der Zwischenzeit die Marinade anrühren. Hierfür den Ingwer in feine Stifte schneiden. Die Chili fein würfeln. Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Alles in einer Schüssel mit Sesamöl, Sojasauce, jeweils einer Prise Zucker und Salz und Limettensaft mischen.

Für die Sesamsauce Tahini, Misopaste, Essig, Zucker und Limettensaft verrühren. Die Sauce wird sich zuerst trennen – einfach weiterrühren, bis sie wieder cremig wird. Mit Wasser nach und nach auf die gewünschte Konsistenz bringen.

Den gerösteten Rosenkohl mit der Ingwer-Marinade mischen und mit (oder auf) der Sesamsauce servieren. Mit Koriander bestreuen.