Lammkoteletts an Sojawürze mit Kohlrose

Kohlrose ist eben kein Rosenkohl, sondern die junge Pflanze einer andern Kohlart. Sie sieht wunderschön aus, man könnte sie anstelle von echten Rosen verschenken, sie ist ganz zart im Biss und schmeckt für einen Kohl sehr mild. Ich habe sie nur mit Kräutersalz gewürzt und 20 Minuten im Dampf gegart. Leider verliert sie beim Garen die leuchtende violette Farbe.

Dazu Lammkoteletts mit einer asiatisch geprägten Sauce mit Soja, Ingwer und Knoblauch. Die Sauce wird nicht gekocht, sondern zieht nur etwa 10 Minuten bei kleiner Temperatur. Etwas kalt eingerührte Butter macht sie feiner und geschmeidig.

Zutaten (1 Portion)

1	Kohlrose
	Kräutersalz
4	Lamkoteletts (220g)
1El	Sojasauce (Kikkoman)
1Tl	weisser Balsamico
1	Knoblauchzehe
20g	Ingwer
1/3Tl	Koriander gemalen
20g	kalte Butter
	wenig Pfeffer

Zubereitung

Kohlrose und fliessendem Wasser gut spülen und den Strunkansatz wegschneiden. Wenig Wasser in eine Pfanne mit Dampfsieb geben, Kohlrose hinein legen und mit Kräutersalz würzen. Zugedeckt ca. 20 Minuten garen.

Sojasauce und Balsamico in ein Pfännchen geben. Ingwer dazuraspeln, Knoblauchzehe dazupressen und Koriander zugeben. Erhitzen aber nicht köcheln lassen. 2El Wasser zugeben, gut verrühren und 10 Minuten ziehen lassen. Vor dem Anrichten kalte Butter in kleinen Stücken mit dem Schwingbesen einrühren und mit wenig Pfeffer abschmecken.

Lammkoteletts salzen und pfeffern und auf jeder Seite ca. 3 Minuten braten.

Die Kohlrose