

GRILLKOHLETT

So grillt man knackig: Jaromakohl-Genießerspieße

Beliebt war Jaromakohl bei Genießern bislang, weil er sich roh vielfältig und bekömmlich zubereiten lässt. Jetzt aber haben findige Grillmeister entdeckt, dass in der aromatischen Kohlsorte besonders gegrillt ein wahres Geschmacksfeuerwerk steckt. PERFETTO hat selbst zum Spieß gegriffen und das Experiment Grillkohl gewagt.

An Deutschlands Grillstationen herrscht ungläubige Ratlosigkeit: Bisher wird ja so manches auf Spieße geschoben und über die Glut gehalten, aber Jaromakohl galt bislang im Grillkontext eher für knackige Salate als Spezialität. Wer es jedoch wagt, diese Terra incognita mit gezücktem Grillspieß zu betreten, wird nicht nur seinen Grillhorizont unerschrocken erweitern, sondern auch reich belohnt werden: mit viel

Geschmack und gesundem Genuss. Denn als Vitamin- und Mineralstofflieferant gilt der Jaromakohl ohnehin, seitdem er auf dem Speisezettel der Feinschmecker eine Renaissance feiert. Und diese hält ununterbrochen an. Schließlich lässt sich der hellgrüne, in seiner etwas flacheren Form weithin zu erkennende Urtyp des Weißkohls äußerst flexibel einsetzen: sei es für Rohkostsalate, für deftige Eintöpfe, für Kohlrouladen oder aber – dem Erfindungsreichtum der Grillgemeinde sei Dank – aufgespießt und angegrillt. Das eröffnet nicht nur der vegetarischen Genussfraktion ein neues Feld, sondern auch den Fleischfreunden, die auf der Suche nach einer neuen, schmackhaften Beilage sind. Und weil der typische Kohlgeruch auch beim Grillen ausbleibt, steht einer geselligen Grillrunde nichts mehr im Weg. (hn)

Foto: Teubner



Jaromakohl FELDSTECHER

1 Etwa ein Drittel von einer Seite abschneiden und hieraus einen Rohkostsalat zubereiten. Dann drei bis vier Zentimeter dicke Scheiben vom Kohl abschneiden, mit stabilen Spießen Löcher vorbohren und dann einige Holzspieße nachschieben.

2 Jetzt Ober- und Unterseite mit Öl bestreichen und beide Seiten mit grobem Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen.

3 Von jeder Seite rund drei bis fünf Minuten grillen.

4 Vom Grill nehmen und zwischen den Holzspießen zerteilen. Nach Belieben als Häppchen oder auch Beilage zu Fleisch genießen.

Variante

Natürlich lassen sich die Jaromakohl-Spieße auch ganz einfach in einer herkömmlichen Pfanne zubereiten: Dazu eine Seite mit grobem Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen. In einer Pfanne Öl erhitzen und den Kohl von der gewürzten Seite scharf anbraten. Dann auch die obere Seite mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen. Nach drei bis fünf Minuten wenden und von der anderen Seite ebenfalls scharf anbraten – fertig!



Jaromakohl-Genießerspieße

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

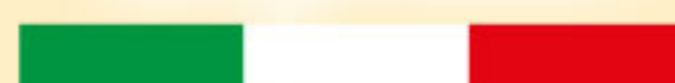
2 Köpfe Jaromakohl
etwas Salz, Pfeffer, Chiliflocken,
Pflanzenöl
einige Holzspieße

Bei Zubereitung in der Pfanne
Pflanzenöl



Giovanni Rana

Maestro Pastaio



**Pasta Fresca
n°1 in Italia**

