

**Frisch gekocht**  
**Donnerstag, 7. Juli 2016**



**Rezept von Paul Ivic**

**Karamellisierte Chicorée mit Blutorange und  
Blauschimmelkäse**

**20 Minuten/ leicht**



---

**Zutaten für 4 Personen**

120 g Karotten (geschält und kleinwürfelig (Brunoise) geschnitten), 80 g Blauschimmelkäse, 60 g schwarzer Trüffel (oder Shiitake-Pilze), 400 g Chicorée (ohne Strunk), 2 EL weißer Portwein, 2 Blutorangen (filetiert, Saft separat aufgefangen), 2 EL Butter, 3 EL Olivenöl, 2 EL Staubzucker; kalte Butter.

**Zubereitung**

In einer Pfanne 2 EL Butter und 3 EL Olivenöl sowie 2 EL Staubzucker erhitzen und schwenken. Die geviertelten Chicorée Herzen und die Karottenwürfeln darin rundum anbraten, mit weißem Portwein ablöschen. Die in kleine Stifte geschnittene Trüffel (oder Shiitake-Pilze) zugeben. Mit dem Saft der Blutorangen aufgießen und in einigen Minuten weichdünsten.

Chicorée aus dem Saft nehmen, den Saft etwas reduzieren und mit etwas kalter Butter montieren.

Den Chicorée mit Karotten und Trüffel auf Tellern anrichten und mit dem Saft großzügig marinieren. Die Blutorangen-Filets hinzugeben, den Blauschimmelkäse darüber streuen.