

Frisch gekocht



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

Chicorée mit Jakobsmuscheln

30 Minuten/leicht



Zutaten für 4 Personen

1 kg Jakobsmuscheln in der Schale, 2-3 rosa Grapefruits, 50 g Butter, 3 EL Kristallzucker, 7 Chicorée, Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft, 50 g Butterschmalz zum Braten, Orangenöl (oder mildes Olivenöl mit Orangenesten vermischt), 6 EL Weißbrotdcroûtons, etwas Endiviensalat.

Zubereitung

6 Chicorée halbieren, in der Butter kurz anbraten. Mit Zucker bestreuen, karamellisieren lassen und mit dem Saft von 1-2 Grapefruits aufgießen. Zugedeckt kurz schmoren lassen. Die restliche Grapefruit schälen und filetieren. Die Filets mit dem Chicorée vermengen und mit Orangenöl aromatisieren.

1 Chicorée fein schneiden, mit dem Endiviensalat vermengen und mit etwas Sauce vom Karamell-Chicorée, Zitronensaft, Salz und Pfeffer marinieren.

Die Schalen der Jakobsmuscheln öffnen, das Muschelfleisch aus der Schale nehmen und zuputzen. In etwas Butterschmalz auf beiden Seiten braten. Erst zum Schluss mit Salz würzen.

Den geschmorten Chicorée mit den Muscheln und dem Salat auf Tellern anrichten, mit Croûtons bestreuen und etwas Schmorsaft zugießen.