

## Frisch gekocht



Rezept von Richard Rauch

### Radicchio, Birnen, Kastanien, Garnelen und Five Spice



**40 Minuten/aufwendig**

---

### Zutaten für 4 Personen

1/2 Radicchio, 1/2 Endiviensalat, 1 Birne, 6 EL Verjus, 10 EL Haselnussöl, 1 TL Honig, Salz, Pfeffer, 1 EL gedörrte Preiselbeeren.

Für die karamellisierten Kastanien: 30 Edelkastanien (Maroni), 1 EL Kristallzucker, 1 EL Butter.

Für die Garnelen: 8 Garnelen (Kalibrierung U5), 1 Msp Five Spice-Gewürz, Salz, Haselnussöl, Butter, Schale von 1 Orange (unbehandelt).

### Zubereitung

Vom Radicchio und der Endivie den Strunk entfernen, die Blätter in 3-4 cm-Stücke schneiden. In warmem Wasser 2 Minuten waschen, danach in einem Sieb abtropfen lassen. Die Birne vierteln, Kerngehäuse entfernen, in 5 mm-Spalten schneiden.

Radicchio, Endivien und Birne auf einem Teller hübsch anrichten. Verjus und Honig in das Öl einrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Salat damit marinieren.

Die Maroni mit einem scharfen Messer oder einem Maronischneider über Kreuz einschneiden. Eine beschichtete Pfanne erhitzen und die Maroni darin ca. 20 Minuten rösten. Auf ein Küchentuch geben, damit einhüllen und 10 Minuten ausdampfen lassen. Mit den Fingern die Schale entfernen, je nach Größe halbieren.

Zucker in einer Pfanne karamellisieren und die Kastanien zugeben. Die Butter zugeben und schnell verrühren. Vom Herd nehmen.

Die Garnelen schälen, mit Salz und dem Five Spice-Gewürz würzen. In Butter und Haselnussöl langsam von jeder Seite 1-2 Minuten anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Orangenschale parfümieren.

Kastanien, Preiselbeeren und Garnelen auf dem Salat anrichten.