

Rezept „Guten Morgen Österreich“

**Kochen mit Robert Letz**

## **Gebratener Chicorée und Radicchio mit Walnüssen, Geflügelleber, Dolce Latte und Balsamessig**

### **Rezept für 2 Personen:**

Je 1-2 Stück Chicorée und Radicchio je nach Größe

2 EL Olivenöl

1 EL Butter

2 EL Walnüsse

100g Dolce Latte

200g Geflügeleber

Frischer Majoran

1 EL Balsamessig

Salz, Pfeffer aus der Mühle

### **Zubereitung:**

Chicorée und Radicchio halbieren und in einer Öl-Buttermischung auf der Schnittseite anbraten, Geflügelleber und Walnüsse begeben, umdrehen, mit dem Dolce Latte belegen und im Backrohr mit der Grillstufe ca. 6-8 Minuten schmoren.

Danach nochmal auf die Flamme stellen, mit Balsamessig ablöschen, salzen, pfeffern mit frischem gehacktem Majoran bestreuen und anrichten.

Man kann den Chicorée auch mit Blauschimmelkäse und Schinken gratinieren.

Ebenso kann man Trauben oder anderes Obst, z.B. Granatapfelkerne begeben, um eine fruchtige Note zu erhalten.