

Schmeckt perfekt



Rezept von Paul Ivic

Geschmorter Chicorée

30 Minuten/leicht



Zutaten für 4 Personen

20 g Butter, 2 EL Rapsöl, 1 Schalotte, 4 Chicorée, Zucker, Steinsalz, Pfeffer, Saft von 1 Zitrone, 20 ml Portwein (weiß), 250 ml kräftiger Gemüfefond, 2 Tomaten, 20 g kalte Butter, Olivenöl, 4 Erdäpfel, 100 g Radieschen mit Grün, Rosmarin.

Zum Garnieren: Rosmarinblüten.

Zubereitung

Die Tomaten aushöhlen, also Kerne und Fruchtwände herausschneiden, leicht salzen und beiseite stellen. Das Tomatenfleisch feinwürfelig schneiden.

Den Chicorée halbieren, den Strunk jeweils leicht einschneiden und in Butter und Rapsöl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, dann wieder herausnehmen. Schalotte fein schneiden und mit dem geschnittenen Rosmarin im Fett anschwitzen. Mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren. Den Portwein zugießen und einreduzieren. Nun den Chicorée wieder einlegen, mit warmem Gemüfefond aufgießen, Rosmarinblüten und Tomatenstücke zugeben und abgedeckt auf der untersten Schiene im auf 180 °C vorgeheizten Backrohr etwa 10-15 Minuten garen.

Olivenöl in einem Topf auf ca. 160 °C erhitzen und die Erdäpfelscheiben darin knusprig backen. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen und mit Rosmarin und Salz würzen. Die Radieschen in Spalten schneiden, das Radieschengrün in Streifen schneiden und den Rosmarin fein schneiden. Radieschen, Radieschengrün und Rosmarin vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl und Zitronensaft marinieren. Die knusprigen Erdäpfelchips unterheben.

Den geschmorten Chicorée aus dem Rohr nehmen. Den Schmorfond abseihen und mit kalter Butter montieren.

Den Chicorée mit der Sauce und den Tomatenstücken auf Tellern anrichten, mit dem Kerngehäuse, Petersilie und Rosmarinblüten verfeinern. Den Radieschensalat separat dazu servieren.