

Schmeckt perfekt



Rezept von Paul Ivić

Wintersalat mit Petersilienwurzeln

40 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

1 Radicchio tardivo di treviso, 2 gelber Chicorée, 1 roter Radicchio, 4 Petersilienwurzeln, 100 g piemontesische Haselnüsse (geschält), 1 Bund Petersilie, 100 ml Haselnussöl, 1 Amalfi-Zitrone, 1 Bio Orange, Salz, Zucker, Pfeffer, 125 ml roter Portwein, Olivenöl, Thymian, 1-2 schwarze Nüsse, 1 Baguette.

Zubereitung

Die Petersilienwurzeln waschen, der Länge nach vierteln und in Olivenöl 2-3 Minuten braten. Salz, Pfeffer und etwas Thymian zugeben und mit Portwein aufgießen. Im Rohr bei 200 °C ca. 5 bis 10 Minuten bissfest garen.

Die Haselnüsse in einer Pfanne mit ein wenig Haselnussöl rösten, danach fein hacken. In dergleichen Pfanne etwas Zucker karamellisieren und den halbierten Chicorée einlegen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und von allen Seiten anbraten. Ebenfalls ins Backrohr geben.

Die Haselnüsse mit Haselnussöl, Zitronen- und Orangenschale vermengen. Zitronensaft, Orangenfilets und gehackte schwarze Nüsse zugeben und mit Salz und gehackter Petersilie abschmecken.

Das Baguette halbieren, mit Olivenöl bestreichen und im Rohr knusprig backen.

Radicchio tardivo-Blätter und die roten Radicchio Blätter in feine Streifen schneiden und mit der Haselnuss-Vinaigrette marinieren.

Baguette auf Teller anrichten, die geschmorten Petersilienwurzeln, den Radicciosalat und den Chicorée darauf anrichten, mit Petersilie bestreut servieren.