

# Chicorée sautée

oder "Gebratener Herbst"

## Rezept für zwei Personen:

2 Esslöffel Butter

2 Stück Chicorée halbiert

100 gr Muskatkürbis geschnitten in Pommes Art (Bâtonnet)

1 Orange

Verjus, Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronenverbene

Garnitur: Granatapfel, Maroni, Quitte, Kürbiskernöl

## Zubereitung:

Den halbierten Chicorée mit Orangen-Zeste und den Kürbis mit Zitronenverbene in zwei Pfannen separat in Butter anbraten.

Getrennt würzen und beim Anrichten würzend vollenden und zusammenfügen. Kürbiskernöl zum Kürbis!

**Tipp:** Dazu passendes Fleisch: Pastrami oder Reh