



Caramelisierter Orangen-Chicorée

Zubereitung: 50 Min.
Für 5 Personen

Zutaten

6		Chicoree 3 rot 3 weiss
1	EL	Zucker gehäuft
40	g	Butter
1	dl	Orangensaft frisch gepresst
0.5	dl	Noilly Prat ersatzweise halb Weisswein/halb trockener Sherry
5		Thymianzweige
		Salz, und schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

Vom Chicorée wenn nötig unschöne äussere Blätter ablösen. Dann die Chicoréekolben der Länge nach halbieren und den Strunk leicht keilförmig herausschneiden; dabei darauf achten, dass die Blätter zusammenhalten. Wer das leichte Bitteraroma von Chicorée nicht mag, legt die Chicoréehälften jetzt etwa 5 Minuten in warmes Wasser. Anschliessend mit Küchenpapier trockentupfen.

In einer beschichteten Bratpfanne den Zucker bei mittlerer Hitze langsam zu sattbraunem Caramel schmelzen lassen. Die Butter beifügen und aufschäumen lassen. Dann die Chicoréehälften mit der Schnittfläche nach unten hineinlegen und kurz anbraten. Wenden, den Orangensaft sowie den Noilly Prat oder die Weisswein- Sherry-Mischung dazugiessen und die Thymianzweige beifügen.

Alles mit Salz und Pfeffer würzen und auf grossem Feuer fast vollständig einkochen lassen; dabei den Chicorée immer wieder mit Flüssigkeit übergiessen.

Am Schluss wenn nötig nachwürzen.