

Chicorée auf Sellerie-Püree, Chili-Haselnüsse

Für zwei Personen

Für den Chicorée:

1 Chicorée	1 Orange, davon Saft	25 g Butter
1 TL Zucker	Salz	

Für das Selleriepüree:

400 g Knollensellerie	50 g Butter	1 Schuss Vollmilch
Muskatnuss	Salz	weißer Pfeffer

Für die Chili-Haselnüsse:

25 g geröstete Haselnüsse ohne Haut	1 EL Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Chiliflocken
-------------------------------------	-------------	-------------------------------

Für die Vinaigrette:

3 Orangen, (Abrieb, Saft)	$\frac{1}{2}$ Schalotte	$\frac{1}{4}$ Knoblauchzehe
1 EL Weißweinessig	3 EL Haselnussöl	1 TL Dijonsenf
1 EL Honig	Salz	Pfeffer

Für das Gel:

200 ml Passionsfruchtsaft	2 g reines Agar Agar
---------------------------	----------------------

Für die Garnitur:

1 Beet Shiso-Kresse	1 Beet Gartenkresse
---------------------	---------------------

Für den Chicorée: Den Chicorée halbieren oder vierteln und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze mit Butter jeweils auf den Schnittflächen anbraten.

Zucker hinzugeben und kurz karamellisieren. Orange halbieren, auspressen und mit 25-50 ml Orangensaft ablöschen, salzen und etwas schmoren lassen.

Für das Selleriepüree: Sellerie schälen und grob in Stücke schneiden. Salzwasser aufkochen, die Selleriewürfel hineingeben und zugedeckt ca. 15 Minuten weichkochen. Flüssigkeit abgießen. Butter in einem Stieltopf auslassen und leicht bräunen. Sellerie im Mixer oder mit einem Stabmixer mit der Butter und ggf. etwas Milch fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und abschmecken. Bei Bedarf nochmal durch ein Sieb passieren. Warm halten.

Für die Chili-Haselnüsse: Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Haselnüsse und Chiliflocken dazugeben und mit dem Karamell überziehen. Die karamellisierten Nüsse auf einem Teller abkühlen lassen und danach vorsichtig im Mörser etwas zerkleinern.

Für die Vinaigrette: Etwas Orangenschale reiben. 1-2 Orangen filetieren. Eine halbe Orange auspressen. Schalotte abziehen und fein würfeln. Knoblauch abziehen und pressen.

Orangensaft, Weißweinessig, Honig, eine Messerspitze Knoblauch und Senf mit einem Schneebesen gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Öl, Orangenabrieb und die Schalottenwürfel dazugeben und nochmal alles gut vermischen. Am Ende die Orangenfilets zum Marinieren dazugeben.

Für das Gel: Passionsfruchtsaft in einem Topf geben und mit Agar Agar vermischen.

Einmal aufkochen lassen und danach abkühlen lassen. Das Gel ggf.

noch einmal ganz glatt mixen. Das fertige Gel in einen Spritzbeutel oder eine Quetschflasche zum Anrichten geben und kühl stellen.

Für die Garnitur: Kresse zupfen. Püree mithilfe eines Anrichtrings in der Mitte der Teller geben. Den Chicorée auf das Püree legen. Mindestens 3 Orangenfilets aus der Vinaigrette auf Teller rundherum platzieren. Haselnüsse dazulegen. Das Passionsfrucht-Gel in kleinen Klecksen darauf geben und alles mit der Vinaigrette beträufeln. Mit Kresse garniert servieren.

Melina Gross am 11. April 2023