

Garnele, Chicorée-Schiffchen, Stilton-Creme, Cranberry

Für zwei Personen

Für die Chicorée-Schiffchen:

2 Chicorée

Für die Garnele:

2 Riesengarnelen

1 Knoblauchzehe

1 TL Butter

Chili

Salz

Für das Kompott:

75 g frische Cranberrys

1 Orange, (Saft, Abrieb)

1 Zitrone, Saft

150 g Zucker

Für die Creme:

50 g Frischkäse

100 g Stilton

25 ml Sahne

Chiliflocken

Salz

Pfeffer

Für die Walnüsse:

2 EL Walnüsse

2 EL Zucker

Salz

Für die Chicorée-Schiffchen:

Den Chicorée halbieren, Strunk herausschneiden, Hälften entblättern (Blätter sollten ganz bleiben). Vier schöne Blätter aussuchen und waschen. Für die Reduktion des Bittergeschmack: Blätter ein paar Minuten in lauwarmes Wasser legen.

Für die Garnele:

Knoblauch abziehen und andrücken. In einer Pfanne in Butter anrösten und die Garnelen dazugeben. Mit Chili und Salz würzen und Garnelen von beiden Seiten rösten.

Für das Kompott:

Beeren waschen und in einen Topf mit 75 ml Wasser erhitzen. Zucker zugeben, auflösen und köcheln lassen.

Orange waschen und 1 EL Abrieb herstellen, diesen zu den Cranberrys geben. 4 EL Orangensaft und 1 EL Zitronensaft hinzugeben.

Nach 5 Minuten beginnen Beeren aufzuspringen und weich zu werden.

Die Masse weiterkochen, bis die Beeren gut eingedickt sind. Beim Abkühlen dickt die Sauce noch etwas nach.

Für die Creme:

Frischkäse und Stilton verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen.

Sahne schlagen und unterheben. In einen Spritzbeutel füllen und kaltstellen.

Für die Walnüsse:

Walnüsse hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Zucker und etwas Salz in einer weiteren Pfanne schmelzen lassen. Walnüsse eintauchen und abkühlen lassen. Aus der restlichen Masse in der Pfanne Karamellfäden zum Dekorieren ziehen.

Chicorée-Blätter auf einen Teller platzieren. Eine Lage Creme auf die Blätter spritzen, etwas Cranberry-Sauce darauf geben und alles mit den gerösteten Walnüssen und den Karamellfäden anrichten und servieren.

Dina Siegfried am 12. April 2022