

Geschmorter Chicorée mit Soße Choron

Für 2 Personen

4 Chicorée	1 EL Butter	Salz, Pfeffer
1/4 l Gemüsebrühe	10 Pfefferkörner	2 Schalotten
100 ml Weißwein	10 Zweige Estragon	100 g Butter
1 Tomate	2 Eigelb	

Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad , Gas Stufe 3) vorheizen. Vom Chicorée die äußeren Blätter ablösen, Kolben längs halbieren und den Strunk herausschneiden. Chicorée mit den Schnittflächen nach unten in eine gefettete Auflaufform legen. Mit Salz und Pfeffer würzen, Brühe angießen und alles mit Alufolie abdecken. Im heißen Ofen ca. 20 Minuten garen. Für die Soße Pfefferkörner grob zerstoßen. Schalotten schälen, fein schneiden und mit Weißwein, 6 Zweigen Estragon und Pfefferkörnern in einen Topf geben. Bei starker Hitze ca. um 3/4 einkochen lassen. Tomate mit heißem Wasser überbrühen, Schale abziehen, Tomate vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Butter in einem Topf zerlassen. Den eingekochten Weinfond durch ein feines Sieb passieren. Zusammen mit dem Eigelb in einem Schlagkessel über einem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen. Dann langsam die flüssige Butter unterrühren, Tomatenwürfel unterheben und die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Restlichen Estragon fein hacken. Chicorée herausnehmen und mit der Soße auf Tellern anrichten. Mit Estragon bestreuen. Dazu passen sehr gut Petersilienkartoffeln.

Otto Koch Freitag, 15. Februar 2008