

Geschmorter Chicorée mit Ziegen-Frischkäse

Für 4 Personen

110 g Butter	2 Schalotten	200 ml Sherry
100 ml Orangensaft	Meersalz, weißer Pfeffer	4 Chicorée
4 Flaschentomaten	1 roter Chicorée	1 Bio-Limette
50 ml Weißwein	50 ml trockener Wermut	1 Ei
3 Eigelbe	1 EL Tomatenmark	1 Prise Cayennepfeffer
1 EL Crème-fraîche	2 EL Pflanzenöl	100 g Ziegenfrischkäse
1 EL Erdnüsse, geröstet, gesalzen	1 EL Rapsöl	1 EL heller Balsamico

Den Backofen auf 180 Grad Umluft (190 Grad Ober- und Unterhitze) vorheizen.

100 g Butter in einem Topf goldgelb bräunen.

Die Schalotten schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anbraten. Mit Sherry und Orangensaft ablöschen und die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen. Mit etwas Meersalz und Pfeffer würzen.

Die Chicorée halbieren und in einem flachen Topf oder in eine Auflaufform mit der Schnittkante nach unten legen. Den Sherry-Orangensaft-Fond angießen und zugedeckt im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten (je nach Dicke der Chicorée) schmoren. Diese sollten außen weich und innen noch Biss haben.

Die Tomaten am Stielansatz einritzen, kurz in heißem Wasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und die Haut abziehen. Die Tomaten vierteln, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Tomatenwürfel mit etwas Salz würzen, flach auf einem Küchentuch verteilen und ca. 10 Minuten abtropfen lassen.

Den roten Chicorée für ca. 10 Minuten im warmen Wasser einlegen, dann herausnehmen, trocken schleudern und in feine Streifen schneiden.

Für die Hollandaise Limette heiß abwaschen, abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen.

Weißwein, Wermut mit den Ei, Eigelben, Limettensaft und –schale in einem Schlagkessel mit dem Schneebesen verrühren und über dem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen, bis die Masse beginnt zu binden (auf ca. 70 Grad erhitzen). Die noch warme flüssige Butter langsam unterrühren. Mit dem Tomatenmark, dem Cayennepfeffer und Meersalz abschmecken.

Gegarten Chicorée aus dem Fond nehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Den Fond in einen Topf geben und um ca. 1/3 einkochen, dann durch ein feines Sieb streichen und die Crème fraîche einmischen. Geschmorten Chicorée mit der Schnittfläche nach unten in einer Pfanne mit etwas Pflanzenöl goldgelb anbraten. Auf ein Blech setzen, abwechselnd Tomatenwürfel und Ziegenfrischkäse in die Mitte der Staude verteilen. Die Tomatenhollandaise darüber verteilen und im Backofen mit starker Oberhitze gratinieren.

Die Erdnüsse grob hacken. Die roten Chicorée-Streifen mit 1 EL Rapsöl, Essig und etwas Salz marinieren, den gratinierten Chicorée auf vorgewärmten Teller anrichten, die marinierten Streifen und die Erdnüsse darauf verteilen. Die Sauce aufschäumen, angießen und alles servieren.

Michael Kempf am 13. März 2015