

Chicorée mit Ziegenkäse Pilzen und Tomaten-Sabayon

Für 4 Personen

Chicorée:

4 weiße Chicorée	4 EL Pflanzenöl	400 ml Sherry
1 roter Chicorée	8 Shiitakepilze	Salz, Pfeffer
1 EL kalte gesalzene Butter	80 g Ziegenfrischkäse	4 getr. Tomatenhälften in Öl
1 EL geröstete Salzmandeln	2 EL Olivenöl	

Tomatensabayon:

50 g gesalzene Butter	3 Eigelb	1 Ei
200 ml Cidre	1 EL Ketchup	1 EL Tomatenmark
Salz, Piment-d'Espelette	geräuchertes Paprikapulver	

Den Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Weißes Chicorée abwaschen, abtrocknen und halbieren. In einer backofeneigneten Schmorpfanne oder Topf die Hälfte vom Öl erhitzen und die Chicoréehälften mit den Schnittflächen nach unten goldbraun anbraten. Anschließend herausnehmen und gut salzen.

Den Sherry in die Schmorpfanne geben, aufkochen lassen, dann wieder Chicorée mit der Schnittfläche nach unten einlegen und zugedeckt im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten schmoren.

In der Zwischenzeit roten Chicorée in feine Streifen schneiden, diese in warmem Wasser waschen, gut abtropfen lassen und bis kurz vor dem Anrichten zur Seite stellen.

Pilze putzen, in Scheiben schneiden. In einer Pfanne das restliche Öl erhitzen und die Pilze darin kräftig anbraten, leicht salzen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Den Chicorée anschließend aus dem Fond nehmen und auf einem Küchentuch trocken. Dann in eine Auflaufform geben.

Den Schmorfond im Topf solange einkochen, bis ein intensiver Geschmack entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Schluss die fein gewürfelte kalte Butter mit einem Stabmixer einmischen.

Den Ziegenkäse grob zerbröseln, die eingelegten Tomaten fein würfeln und beides mit den Pilzen auf den Chicoréehälften verteilen.

Für die Sabayon die Butter langsam bräunen. Die Eigelbe, das Ei und den Cidre in eine Metallschüssel geben und auf einem nicht zu heißen Wasserbad langsam mit einem Schneebesen aufschlagen. Wenn die Masse gut bindet, die abgekühlte braune Butter langsam unterrühren sowie Ketchup und Tomatenmark. Die Sabayon mit Salz, Piment d'Espelette und Paprikapulver abschmecken.

Den Backofen auf 200 Grad Oberhitze vorheizen oder die Grillschlange einschalten.

Die Sabayon auf den Chicoréehälften verteilen und im Ofen gratinieren.

Die Salzmandeln grob hacken. Gratinierten Chicorée auf Tellern anrichten. Die roten Chicorée-streifen mit etwas Olivenöl und Salz marinieren. Diese dann auf dem gratinierten Chicorée anrichten und die Salzmandeln darüber streuen. Die Sherry-Butter-Sauce gut aufschäumen und um den Chicorée angießen.

Michael Kempf am 30. Dezember 2016