

# Chicorée, Pankoschmelze, Frischkäse, Zwiebelmarmelade

## Für zwei Personen

### Für den Chicorée:

1 Chicorée	1 EL Butter	50 g Walnüsse
60 g Panko	Salz	Pfeffer

### Für den Ziegenfrischkäse:

2 Ziegenfrischkäserollen	2 EL Naturjoghurt
--------------------------	-------------------

### Für die Zwiebelmarmelade:

2 rote Zwiebeln	30 ml roter Portwein	50 ml Pflaumensaft
20 ml Marillenessig	2 Sternanis	2 Lorbeerblätter
70 g Zucker	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

### Für die Garnitur:

1 paar Blätter Erbsenkresse

### Für den Chicorée:

Den Chicorée vom Strunk befreien, halbieren und mit der Schnittseite nach unten in die vorgeheizte Grillpfanne ohne Fett legen und braten.

Deckel auf den Chicorée geben und bei geringer Hitze ca. 5 Minuten dämpfen. Chicorée salzen. Butter in einer weiteren Pfanne zerlassen, Panko hinzugeben und die Walnüsse grob mit den Händen hineinbröseln. Die Schmelze rösten lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für den Ziegenfrischkäse:

Ziegenfrischkäserolle mit der Küchenmaschine aufschlagen. Joghurt hinzugeben und gut vermengen. In Spritzbeutel füllen und zum Servieren den Chicorée damit drapieren.

### Für die Zwiebelmarmelade:

Zwiebeln abziehen und in Spalten schneiden. Zucker in einem Topf karamellisieren, Zwiebeln hinzugeben, kurz durchschwenken und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit Marillenessig, Portwein und Pflaumensaft ablöschen. Mit Sternanis und Lorbeer würzen und die Marmelade einkochen. Lorbeer und Sternanis vor dem Servieren herausnehmen.

### Für die Garnitur:

Kresse für Garnitur zupfen.

Björn Freitag am 09. Februar 2024