

Geschmorter Chicorée mit Tomaten-Gorgonzola-Soße

Für 4 Personen

4 Knollen Chicorée	4 Schalotten	2 St. Frühlingszwiebeln
400 g Dosentomaten	3 EL Olivenöl	2 EL Butter
2 Tütchen Safranfäden	1 Chilischote	1 guter Schuss Prosecco
Gemüsebrühe	150 g Gorgonzola	1 Bio-Zitrone
1 Bund Petersilie	Salz, Pfeffer	

Für die Zubereitung am besten Chicorée-Knollen mit fester Konsistenz und gelben Blättern verwenden. Die angetrockneten Stielansätze entfernen, dann die Knollen längs halbieren. Die Frühlingszwiebeln und Schalotten putzen und in Ringe und feine Streifen schneiden.

Safranfäden mit etwas Wasser in einen Mörser geben und andrücken.

Die Dosentomaten in Stücke schneiden. Butter und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Chicorée-Hälften leicht anbraten.

Frühlingszwiebeln und Schalotten dazugeben und ebenfalls etwas rösten.

Tomaten, Prosecco, Brühe und Safran hinzufügen und alles gut vermengen. Den Gorgonzola in Stücke teilen und in der Pfanne verteilen. Mit etwas Salz und Chili würzen. Den Chicorée etwa 20 Minuten bei kleiner Hitze schmoren.

Den Sud mit Olivenöl, Zitronensaft und -abrieb, Salz und etwas Zucker pikant abschmecken. Petersilie säubern, fein hacken und zum Schluss zum Gemüse geben.

Servieren:

Chicorée mit der Soße servieren. Dazu passen Petersilien-Kartoffeln oder ein knuspriges Baguette.

Rainer Sass am 26. Februar 2021