

Geschmorter Radicchio mit Nüssen, Orange, Blauschimmel

Für 4 Personen

4 Köpfe Radicchio trevisano	1 Bio-Orange	1 Stück (walnussgroß) Ingwer
50 g Haselnüsse	1 Sternanis	3 EL Apfel-Balsamessig
1 EL Haselnussöl	150 g Blauschimmelkäse	Salz, Pfeffer
Olivenöl		

Die äußeren Salatblätter entfernen und den Radicchio mit dem Strunk halbieren.

Die Haselnüsse halbieren oder grob hacken. Die Orange abwaschen, Schale abreiben und den Saft auspressen. Ingwer schälen und in kleine Würfel schneiden.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Salathälften von beiden Seiten anbraten.

Nüsse, Orangensaft und -abrieb, Ingwer, Essig, Sternanis und etwas Salz dazugeben.

Die Salathälften einige Minuten schmoren. Sie dürfen weich werden, sollten aber nicht zerfallen.

Zum Schluss das Nussöl dazugeben. Es darf aber nicht mehr erhitzt werden. Den Sud gegebenenfalls mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Je 2 Salathälften auf einen Teller geben. Darauf den Sud träufeln. Den Blauschimmelkäse (bevorzugt Friesisch Blue, Gorgonzola oder Roquefort) in Stücke teilen und rund um den Radicchio platzieren.

Tarik Rose am 26. Dezember 2021