

Lauwarmer Radicchio

Für 2 Portionen

1 Kopf Radicchio	100 g Champignons	1 Limette
1 EL Weißwein	2 EL Schlagsahne	50 g Butter
1 Prise Zucker		

Den Strunk des Radicchios und die äußeren Blätter entfernen. Die restlichen Blätter putzen und zehn bis 15 Minuten in warmem Wasser einweichen. Die Champignons in dünne Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Champignons hinzugeben und kurz anschwitzen. Jetzt die Radicchioblätter, den Zucker, den Weißwein und etwas Limettenschale hinzufügen. Anschließend mit Limettensaft ablöschen. Die Schlagsahne unterheben und das Ganze kurz garziehen lassen. Den lauwarmen Radicchio auf Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 13. 08. 2012