

Überbackener Chicorée mit Ziegenkäse und Honig

Für 2 Personen

100 g geschälte Mandeln	3 Stiele Salbei	3 Stiele Blatt Petersilie
1 Zitrone	Meersalz	Zucker
2 Chicorée	250 g Sainte-Maure	3 EL Olivenöl
weißer Pfeffer	1 EL Honig	

Die Mandeln der Länge nach halbieren und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Salbei und Blatt Petersilie abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Die Kräuterstängel beiseite stellen. Von der Zitrone den Saft auspressen. Den Backofen auf maximale Oberhitze vorheizen. Einen Topf mit 1 l Wasser, etwas Zitronensaft, den Kräuterstängeln, 1 TL Salz und einer Prise Zucker aufkochen. Chicorée waschen, der Länge nach halbieren, in den Sud geben und ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen. Dann herausnehmen, gut abtropfen und in eine flache Auflaufform oder auf ein Backblech legen. Ziegenkäse in vier Scheiben schneiden und mit den Kräuterblättern auf dem Chicorée verteilen. Olivenöl, mit 2 EL Zitronensaft, 1/2 TL Zucker, einer Prise Salz und etwas Pfeffer zu einer Marinade vermischen und über den Chicorée gießen. Im vorgeheizten Ofen bei maximaler Oberhitze ca. 5 Minuten gratinieren, bis der Käse goldbraun glänzt. Den gratinierten Chicorée auf Tellern anrichten, mit etwas Pfeffer nachwürzen, die Mandeln überstreuen und mit Honig beträufelt servieren.

Jörg Sackmann am 15. Oktober 2013