Chicorée im Speckmantel mit Orangen-Hollandaise

Für zwei Personen		
Für den Chicorée:		
2 rote Chicorée	8 Scheiben geräucherter Speck	Olivenöl
Für die Orangen-Hollandaise:		
2 Orangen, Saft, Filets	3 Eier	2 EL Senf
100 g Butter	200 ml Weißwein	Salz, Pfeffer
Für die Garnitur:		
1 Beet Kresse		

Für den Chicorée:
Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.
Chicorée vierteln und den Strunk ein wenig wegschneiden. Chicorée in den Speck einwickeln und in einer Pfanne in Öl ein wenig anbraten.
Butter hinzufügen und mit Gemüsefond ablöschen. Anschließend in den Ofen geben, bis er gar ist.
Für die Orangen-Hollandaise:
Weißwein in einer hohen Pfanne oder einem Topf reduzieren und etwas abkühlen lassen. Eier trennen. Eiweiß anderweitig verwenden. Butter in einem Topf schmelzen. Orangen filetieren und den Saft auffangen.
Aufgefangenen Orangensaft zum Weißwein geben und Eigelbe ebenfalls dazu geben und mit einem Schneebesen schaumig aufschlagen. Dabei darauf achten, dass es kein Rührei wird, sonst von der Hitze nehmen.
Wenn es anfängt anzudicken, kräftiger aufschlagen. Mit Salz und Pfeffer würzen und Senf unterrühren. Butter unter ständigem Rühren in das schaumige Eigelb geben.
Für die Garnitur:
Kresse zupfen.
Chicorée mittig auf Teller anrichten und Orangen-Hollandaise darüber und daneben geben. Mit Orangenfilets und Kresse garniert servieren.
Wer mag, kann den Chicorée und die Hollandaise mit Hilfe eines Flambierers noch etwas gratinieren.

Nelson Müller am 13. Dezember 2023