▪ Die Küchenschlacht – Menü am 14. Mai 2024 ▪
Vorspeise mit Zora Klipp

William Ruthel

Chicorée-Salat mit Orange, Mozzarella und geröstetem Brot

Zutaten für zwei Personen

Für den Salat:
2-3 Chicorée-Köpfe
2 Orangen, Filets
1 Zitrone, Abrieb & Saft
200 g kleine Mozzarella-Kugeln
2 Zweige Minze
1,5 TL Senf
1,5 TL Honig
1 TL weißer Balsamicoessig
Mehl, zum Andicken
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Chicorée waschen, trockentupfen und ohne Strunk klein schneiden. Orangen schälen und einzelne Filets herausschneiden.

Minze hacken und mit Senf, Honig, Essig und Olivenöl zu einem Dressing verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ggf. mit Mehl andicken.

Chicorée mit Dressing vermengen und mit Orangenfilets und Mozzarella anrichten.

PROFI TIPP

Wenn man Chicorée vor dem Verarbeiten einige Zeit in lauwarmes Wasser legt, verliert er seine Bitterstoffe.

Für das Brot:
½ Baguette
3-4 Knoblauchzehen
Butter, zum Bestreichen
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Baguette in Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen und hacken. Rosmarinnadeln und Thymianblättchen abzupfen und mit Knoblauch und zerlassener Butter vermengen. Diese Butter auf den Brotscheiben verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen und im vorgeheizten Ofen knusprig backen. Wenn gewünscht, die größeren Knoblauchstücke vor dem Anrichten wieder von den Brotscheiben entfernen.

Für die Garnitur:
3-4 EL Pinienkerne
1 TL Honig
1 Zweig Minze
1 Zweig Rosmarin

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett, aber mit Honig und etwas Rosmarin goldbraun anrösten.

Gericht mit gehackter Minze und Rosmarin garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.