

AEG

Chicorée mit Vinaigrette und Pecorino

Beheizungsart: Feuchtgaren
Feuchtigkeit, hoch
Temperatur: 130 °C
Zeit: 25 Minuten
Wasser: 500 ml
Portionen: 4



4 Chicorée
50 g Butter
6 EL Traubenkernöl
4 EL Himbeeressig
1 Schalotte
2 EL Petersilie, gehackt
Salz, Zucker, Pfeffer
80 g Pecorino

Benötigt: beschichtete Pfanne oder Auflaufform aus Metall, Käseibe

Vorbereitung: Vom Chicorée die äußeren, unschönen Blätter entfernen, halbieren und den Strunk keilförmig herausschneiden. Darauf achten, dass nur so viel Strunk weggeschnitten wird, dass der Chicorée noch zusammenhält.
Vinaigrette: Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Essig mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen und rühren, bis sich Salz und Zucker aufgelöst haben. Die Schalotte und das Traubenkernöl zugeben. Zubereitung: Die Butter in der Pfanne aufschäumen lassen. Die vorbereiteten Chicorée-Hälften mit der Schnittseite nach unten in die heiße Butter legen. Die Pfanne auf ein Ofengitter auf der Einschubebene 2 stellen und im Programm „Feuchtgaren“ mit der Einstellung „Feuchtigkeit, hoch“ bei 130 °C für 25 Minuten garen.

Anrichten: Chicorée auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Petersilie zur Vinaigrette geben, gut umrühren und über den Chicorée geben. Den Pecorino über den Chicorée reiben.

Neues Kochen
kochZEIT
für Genießer