

AEG

Karamellisierter Radicchio mit Gorgonzola

Beheizungsart: Feuchtgaren
Temperatur: 130 °C
Zeit: 25 Minuten
Portionen: 4



4 Radicchio Treviso
50 g Butter
2 TL Zucker
50 ml weißer Portwein
Salz
Schwarzer Pfeffer
200 g Gorgonzola

Benötigt: Beschichtete induktionsfähige Auflaufform

Vorbereitung: Die äußersten Blätter des Radicchio entfernen, die Köpfe längs halbieren und in lauwarmem Wasser waschen, anschließend trocken legen.

Zubereitung: In der Auflaufform den Zucker karamellisieren und den Radicchio direkt in den Karamell legen, mit der Schnittseite nach unten. Den Radicchio mit weißem Portwein ablöschen, die Butter zugeben, dann mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen. Die Auflaufform auf die Einschubebene 2 stellen und im Programm „Feuchtgaren“ mit der Einstellung „Feuchtigkeit, hoch“ bei 130 °C für 25 Minuten garen.

Anrichten: Je zwei Radicchio-Hälften auf einem Teller anrichten. Den Gorgonzola in kleinen Stücken darüber verteilen und mit dem Fond aus der Auflaufform nappieren.

Tipp: Diese Rezeptur funktioniert mit dem handelsüblichen runden Radicchio ebenso wie mit den länglichen Sorten, die eher wie Chicorée aussehen. Die feinste und edelste Variante ist der „Treviso“, ihn erkennt man an den runden Strünken, seine Blätter wachsen leicht gekringelt.

Neues Kochen
kochZEIT
für Genießer