

Geschmorter Chicorée auf Feldsalat in Orangen-Anis-Sud mit gratiniertem Ziegenkäse

Vorbereitungszeit: ca. 15 Minuten

Garzeit: ca. 35 Minuten

Für 2 Portionen:

Für den Chicorée:

1 EL Honig
2 EL Margarine
200 ml Orangensaft
2 Sternanis
2 Chicorée
1 EL Sonnenblumenöl
Salz

Für den Ziegenkäse:

2 Ziegenfrischkäsetaler (à ca. 100 g)
2 EL brauner Zucker

Für den Salat:

2 EL Walnüsse
50 g Feldsalat
2 EL Kirschen, getrocknet

Utensilien: Topf, Miele Induktionskochfeld, Brett, Messer, Pfanne, Vakuumbutel, Miele Vakuumschublade, Miele Dampfgarer mit Backofenfunktion, Backblech, Brenner, Schüssel

Zubereitung:

- 1 Für den Chicorée Honig und Margarine in einem Topf karamellisieren lassen. Mit Orangensaft ablöschen und Sternanis zugeben. Mit Salz würzen. Anschließend ca. 5 Minuten köcheln lassen. Topf vom Kochfeld nehmen und Sud abkühlen lassen. Chicorée putzen, waschen, trocken tupfen und der Länge nach halbieren.
- 2 Öl in einer Pfanne erhitzen und den Chicorée darin mit der Schnittseite nach unten ca. 1 Minute scharf anbraten und herausnehmen. Chicorée und Sud in einen Vakuumbutel geben und in der Vakuumschublade (Schweißstufe: 3/ Vakuumstufe: 3) luftdicht verschweißen. Dampfgarer mit der Funktion Sous-vide vorheizen (Temperatur: 85 °C). Chicorée ca. 20 Minuten garen.
- 3 In der Zwischenzeit den Ziegenkäse mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Brenner abflämmen. Walnüsse grob hacken. Feldsalat putzen, waschen und trocken tupfen. Kirschen, Nüsse und Salat mischen.
- 4 Feldsalat auf Tellern anrichten. Ziegenkäse darauf verteilen und den Chicorée darauf anrichten. Chicorée mit dem Sud beträufeln.

Tip: Chicorée sollte immer dunkel gelagert werden. Je länger er dem Sonnenlicht ausgesetzt ist, desto grüner werden seine Blätter, weshalb er an Bitterstoffen zunimmt.

Einstellung für den Chicorée:

Betriebsarten: Sous-vide
Temperatur: 85 °C
Garzeit: 20 Minuten

Einstellung für den Sud:

Betriebsart: TempControl, Bratstufe III, Köchelstufe