

Hier und heute



Geschmorter Chicorée auf Risotto mit Ziegenkäse in Asche, dekoriert mit Kerbel

Koch Fabian Timmer zaubert mit seinem geschmortem Chicorée ein delikates, fruchtig-cremiges Genusserlebnis.

Rezept

Geschmorter Chicorée auf Risotto mit Ziegenkäse in Asche, dekoriert mit Kerbel

von Fabian Timmer für vier Personen

Zutaten

Für den Chicorée

- 4 Chicorée
- 2 EL Honig
- Saft von 2 Orangen (frisch gepresst)
- 1 EL Butter
- 1 Orange (für Filets)
- 1 Grapefruit (für Filets)
- 1 Prise Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Für das Risotto

- 300 g Risotto-Reis (z. B. Arborio)
- 1 Schalotte, fein gewürfelt
- 1 EL Olivenöl
- 100 ml Weißwein
- ca. 800 ml heiße Gemüsebrühe
- 100 g Ziegenkäse in Asche

Für die Garnitur

- 1 Handvoll frischer Kerbel
- 100 g karamellierte Nüsse (optional, Rezept siehe oben)

Zubereitung

Chicorée schmoren

Den Chicorée waschen, halbieren und den Strunk vorsichtig herausschneiden.

Die Butter in einer großen Pfanne zerlassen. Die Chicorée-Hälften mit der Schnittseite nach unten darin anbraten, bis sie leicht gebräunt sind.

Den Honig in die Pfanne geben und kurz karamellisieren lassen.

Mit dem frisch gepressten Orangensaft ablöschen, salzen und pfeffern. Die Pfanne mit einem Deckel abdecken und den Chicorée bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten schmoren, bis er weich, aber noch bissfest ist. Zwischendurch mit der Soße übergießen.

Den Orangenfond aus der Pfanne abgießen, ggf. leicht einkochen und als Dressing mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken.

Orangen- und Grapefruitfilets

Die Orange und die Grapefruit mit einem scharfen Messer so schälen, dass die Filets frei liegen.

Die Filets mit einem dünnen Messer zwischen den Trennhäuten herausschneiden.

Den übrigen Saft mit der Hand auspressen und zum Orangensaft geben.

Hier und heute



Risotto zubereiten

Die Schalotte in Olivenöl glasig dünsten. Den Risotto-Reis hinzufügen und kurz mitdünsten, bis er leicht glasig ist. Mit Weißwein ablöschen und unter Rühren einkochen lassen.

Nach und nach die heiße Gemüsebrühe schöpfkellenweise hinzugeben, dabei ständig rühren. Immer warten, bis die Flüssigkeit aufgenommen ist, bevor die nächste Kelle hinzugegeben wird.

Sobald der Reis al dente ist, etwa die Hälfte des Ziegenkäses in kleinen Stücken unter das Risotto rühren, bis er leicht schmilzt und das Risotto cremig wird. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten

Das Risotto mittig auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Jeweils zwei Hälften des geschmorten Chicorées darauflegen.

Mit dem eingekochten Orangenfond leicht beträufeln.

Den restlichen Ziegenkäse in Asche in kleinen Stücken dekorativ auf das Risotto legen.

Mit den Orangen- und Grapefruitfilets sowie frischem Kerbel garnieren.

Optional: Karamellisierte Nüsse darüber streuen, um eine süß-knackige Note hinzuzufügen.