

Ragout aus Kartoffeln, Chicorée, Grapefruit, Guanciale

Für zwei Personen

Für den Guanciale:	150 g Guanciale	
Für das Ragout:	300 g festk. Kartoffeln	4 Schalotten
30 g + 2 EL Butter	300 ml Hühnerfond	80 ml Sherry
1 TL helle Misopaste	Ahornsirup	Salz, Pfeffer
Für den Chicorée:	2 Mini-Chicorée	$\frac{1}{2}$ Zitrone
100 g Butter	2 EL Ahornsirup	Salz, Pfeffer
Für die Grapefruit:	1 Grapefruit	$\frac{1}{2}$ TL Zucker
Für die Kartoffelschalen:	Schalen von 300 g Kartoffeln	300 ml Pflanzenöl
Für die Garnitur:	1 TL Kapern	1 Zweig Liebstöckel

Für den knusprigen Guanciale: Den Guanciale in ca. $\frac{1}{2}$ cm große Würfel schneiden und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze knusprig braten. Mit einer Schaumkelle aus der Pfanne nehmen und auf einem mit Küchenpapier belegten Teller abtropfen lassen. Das Fett in der Pfanne belassen und für das Kartoffelragout aufgestellt lassen.

Für das Ragout: Kartoffeln schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die Schalen beiseitelegen. Kartoffelwürfel in der Pfanne mit dem Guanciale-Fett bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Etwas Butter hinzugeben.

Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Kartoffelwürfel aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Nun die Schalottenwürfel in der Pfanne karamellisieren lassen. Mit Sherry ablöschen und fast vollständig verkochen lassen. Etwa die Hälfte des Fonds, die Misopaste und den Großteil der Kartoffeln hinzugeben und langsam köcheln lassen. Bei Bedarf Fond hinzugeben. Das Ragout soll eine sämige Konsistenz haben und die Kartoffeln sollen noch nicht komplett zerfallen. Die restlichen Kartoffelwürfel und 2 EL Butter unterrühren und mit Ahornsirup, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Chicorée: Chicorée waschen und trockenwedeln. Jeweils halbieren. Eine Pfanne ohne Fett erhitzen. Chicorée mit der Schnittseite nach unten in die Pfanne legen und solange rösten, bis er unten Farbe bekommt. Butter, Ahornsirup, Salz und Pfeffer hinzugeben und von der Herdplatte ziehen, sobald sich die Butter komplett aufgelöst hat und braun zu werden beginnt. 2-3 Minuten weitergaren lassen. Zum Schluss noch einige Spritzer Zitronensaft und etwas Zitronenabrieb darüber geben.

Für die Grapefruit: Grapefruit heiß abspülen. Schale der Grapefruit in eine Schüssel reiben, dann die Grapefruit filetieren und den Rest Saft auspressen. Filets und Saft mit dem Zucker in die Schale mit der Grapefruitschale geben und sanft vermengen. Beiseitestellen.

Für die frittierten Kartoffelschalen: Das Öl in einer Fritteuse auf 170 Grad erhitzen. Kartoffelschalen (s.o.) im heißen Öl goldbraun frittieren. Auf einem mit Küchenpapier belegten Teller abtropfen lassen und sofort salzen.

Für die Garnitur: Liebstöckel abrausen und trockenwedeln. Kapern grob hacken, einige kleine Liebstöckelblättchen abzupfen.

Kartoffelragout auf vorgewärmte Schalen verteilen und Chicorée-Hälften mit der Schnittfläche nach oben daraufsetzen. Grapefruit, Kapern und Guanciale auf dem Chicorée verteilen. Zum Schluss die frittierten Kartoffelschalen und die Liebstöckelblätter über das Gericht streuen und servieren.

Tobias Henrichs am 23. August 2022