

Chicorée-Salat mit Orange, Mozzarella, Röste-Brot

Für zwei Personen

Für den Salat:

2-3 Chicorée-Köpfe	2 Orangen, Filets	1 Zitrone, Abrieb, Saft
200 g kl. Mozzarella-Kugeln	2 Zweige Minze	1,5 TL Senf
1,5 TL Honig	1 TL weißer Balsamicoessig	Mehl
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Brot:

½ Baguette	3-4 Knoblauchzehen	Butter
2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

3-4 EL Pinienkerne	1 TL Honig	1 Zweig Minze
1 Zweig Rosmarin		

Für den Salat:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Chicorée waschen, trockentupfen und ohne Strunk klein schneiden.

Orangen schälen und einzelne Filets herausschneiden.

Minze hacken und mit Senf, Honig, Essig und Olivenöl zu einem Dressing verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ggf. mit Mehl andicken.

Chicorée mit Dressing vermengen und mit Orangenfilets und Mozzarella anrichten.

Wenn man Chicorée vor dem Verarbeiten einige Zeit in lauwarmes Wasser legt, verliert er seine Bitterstoffe.

Für das Brot:

Baguette in Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen und hacken.

Rosmarinnadeln und Thymianblättchen abzupfen und mit Knoblauch und zerlassener Butter vermengen. Diese Butter auf den Brotscheiben verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen und im vorgeheizten Ofen knusprig backen. Wenn gewünscht, die größeren Knoblauchstücke vor dem Anrichten wieder von den Brotscheiben entfernen.

Für die Garnitur:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett, aber mit Honig und etwas Rosmarin goldbraun anrösten. Gericht mit gehackter Minze und Rosmarin garnieren.

William Ruthel am 14. Mai 2024