Karamellierter Chicoree mit Riesengarnelen

Für 2 Personen

6 Riesengarnelen

Meersalz

Chiliflocken

Pfeffer

Butter, Olivenöl

Sauce:

1/2 Becher Sahne

1/2 TL Garam Masala

1/2 TL Curcuma

1/2 TL Curry

1 EL Pineau de Charentes

1/4 Glas Gemüsebrühe

1/4 Glas Apfelsaft

50 g Ananas

Salz, Pfeffer, Zucker

Karamellierter Chicoree:

3 Chicoreestauden

1 Orange

1 EL Zucker

2 EL Butter

Salz

Für die Sauce das Obst kleinschneiden, mit Sahne, Saft, Gemüsebrühe, Pineau de Charentes und den Gewürzen in einen Topf geben und in 5 Minuten weich kochen. Dann mit dem Schneidestab pürieren und evtl.

noch cremig einkochen lassen. Mit Salz, Zucker und schwarzem Pfeffer kräftig abschmecken.

Den Chicoree längs halbieren und den bitteren Keil herausschneiden.

Dann den Chicoree nochmals längs halbieren. In einer großen Pfanne die Butter schmelzen und den Zucker zugeben. Den Chicoree darin rundherum anbraten und aufpassen, dass er nicht verbrennt. Die Orange auspressen und zum Chicoree geben und den Chicoree jetzt solange dünsten, bis er weich ist. Dafür am besten einen Deckel auf die Pfanne geben. Nach 5 Minuten den Deckel wieder abnehmen und die Hitze höher stellen, so dass sich Röstaromen entwickeln und die ganze Flüssigkeit im Chicoree ist. Am Ende soll er leicht karamellisiert sein. Mit Salz abschmecken.

Währenddessen die Garnelen ggf. vom Darm befreien. Mit Salz und Chiliflocken würzen und in einer Mischung aus Butter und Olivenöl je nach Größe 2 bis 5 Minuten braten, so dass sie außen eine schöne Farbe haben und innen noch leicht glasig sind.

Jetzt den Chicoree auf vorgewärmten Tellern anrichten, die Garnelen darauf geben und die Sauce drumherum angießen. Dazu passt Baguette und ein fruchtiger Rosé.

Susanne Hornikel am 23. Januar 2023