

Caramelisierter Chicoree mit Burrata und Orangen

(Rezept für 4 Personen)

1 EL Olivenöl
4 Stk. roter Chicorée, längs halbiert (alternativ belgischer Endivien)
1 EL Zucker
2 EL Aceto balsamico
4 Zweiglein Thymian, Blättchen abgezupft
¼ TL Salz
Wenig Pfeffer

½ EL Olivenöl
1 EL Quittengelee
1 Orange, Zeste (Abrieb) und Filets oder Scheiben
1 roter Chili, entkernt, fein gehackt
3 Zweiglein Thymian, Blättchen abgezupft

2 Burrata (je ca. 150 g)
¼ TL Fleur de Sel
Orangenfilet

Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Chicorées begeben, beidseitig je ca. 3 Min. braten. Hitze reduzieren, Zucker über die Schnittflächen streuen, wenden, ca. 2 Min. fertig braten, bis der Zucker caramelisiert. Aceto und Thymian begeben, ca. 2 Min. einköcheln, würzen. Öl und Quittengelee in einem Schälchen glattrühren. Chili und Thymian und Orangenzeste begeben, mischen.

Burratas zerpfeifen, auf einer Platte verteilen. Chicorées, Orangenfilet und Relish darauf anrichten, Fleur de Sel darüberstreuen.