

## **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.