

Chicorée gratiniert mit Orangenbutter

Gemüse

Vorbereitungszeit: 45 Minuten } 1¼ Stunde
Zubereitungszeit: 30 Minuten

- Orangenbutter aus zunächst schaumig gerührter Butter und danach den zugefügten übrigen Zutaten herstellen.

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Chicorée	Stauden	4	6
Schalotten	St	2	3
Gemüsebrühe	ml	125	200
Thymian gerebelt	TL	1	1
Piment	MS	1	1
Puderezucker	TL	~1	1½
Butter	EL	2	3
Pfeffer, Salz			

Butter	g	150	250
Orangenschale	TL	½ - 1	
Gemüsebrühepulver	TL	½ - 1	
Semmelbrösel	EL	1 - 1½	

VORBEREITEN:

- Chicorée halbieren und Strunk herausnehmen
- Gemüsebrühe
- Schalotten fein würfeln
- Orangenzesten herstellen und anschließend fein würfeln

ZUBEREITUNG:

1. Chicorée in Butter und Puderzucker (Pfannenboden hauch dünn eingepudert) rundum anrösten.
2. Schalotten, Thymian, und Piment hinzugeben und mit Brühe ablöschen.
3. Nach 3 Minuten herausnehmen und mit der Schnittfläche nach oben in eine Gratinform geben.
4. Schnittflächen mit Orangenbutter belegen.
5. Unter dem Grill leicht bräunen

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * gut als Beilage zu Fleischgerichten in Verbindung mit einem Gratin dauphinois



Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Grill	2.v.oben	250		max 10