

Karamellierter Chicorée mit verbrannter Sahne, Haselnuss und Chili

Zutaten:

- 4 Stück Chicorée
- 1 Teelöffel Zucker
- 1 Teelöffel Butter

Für die verbrannte Sahne:

- 600 ml Sahne

Für die Haselnuss:

- 100 g Haselnüsse
- Salz

Für die Fertigstellung:

- Chiliöl

Zubereitung:

In einer Pfanne die Butter schmelzen und den Zucker gleichmäßig verteilen. Die Chicorée längs halbieren und mit der Schnittfläche nach unten in die Pfanne geben, bis der Chicorée leicht karamellisiert ist.

Für die verbrannte Sahne:

Erhitze einen kleinen Topf und gib 100 ml Sahne hinein. ACHTUNG: Seien Sie vorsichtig, da es spritzen könnte.

Unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen die Sahne leicht bräunlich werden lassen. Füge dann weitere 100 ml Sahne hinzu.

Wiederhole diesen Vorgang, bis die gesamte Sahne aufgebraucht ist.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Haselnüsse:

Röste die Haselnüsse in einer Pfanne oder im Backofen mit einer Prise Salz an.

Zerkleinere die gerösteten Haselnüsse mit einem Mörser.

Fertigstellung:

Gib die warme, verbrannte Sahne in einen tiefen Teller und platziere den karamellisierten Chicorée darauf.

Streue die gerösteten Haselnüsse über den Chicorée und beträufel das Gericht mit etwas Chiliöl.

Diese karamellierte Chicorée-Kreation mit verbrannter Sahne, gerösteten Haselnüssen und einer leichten Note von Chiliöl ist ein delikates Gericht, das süße und pikante Aromen harmonisch kombiniert. Serviere es als besondere Vorspeise oder als beeindruckendes Hauptgericht.