

Käsegang für 2 Personen:

GESCHMORTER CHICORÉE

mit Walnüssen und Trappe de Noix

ZUTATEN

2 Chicorée

20 g Butter

40 ml Spätburgunder

Weißherbst

1 Prise Zucker

1 Prise Meersalz

½ Zitrone

40 g gehackte Walnüsse

60 g Trappe de Noix

(ca. 4 Scheiben)

ANLEITUNG

* Den Chicorée putzen und längs halbieren. Gegebenenfalls den Strunk etwas herausschneiden. Mit der Schnittfläche nach unten in die Pfanne geben. Den Wein in die Pfanne geben und den Chicorée mit einer guten Prise Salz und Zucker, sowie einem Spritzer Zitronensaft und etwas abgeriebener Zitronenschale würzen. Nun einen Deckel auf die Pfanne geben und bei niedriger Temperatur ca. 10 Minuten bissfest garen. Jetzt wird er umgedreht und mit gehackten Walnüssen und je 2 Scheiben Trappe de Noix belegt. Zum Schluss auf jede Hälfte eine Flocke Butter geben und für weitere 10 Minuten mit geschlossenem Deckel bei mittlerer Stufe gratinieren. Die geschmorten Salate zu einem Glas Spätburgunder Weißherbst vom Weingut Bernhard Ellwanger genießen.