

Indivia belga con Gorgonzola piccante Chicorée-Gemüse süß-sauer

Die Idee stammt von Tanja Grandits. Das Gericht schmeckt so köstlich, dass wir es (mit kleinen Änderungen) auch dir ans Herz legen.

Zutaten für 2 Personen

Bereitstellen: Aceto Balsamico, Ahornsirup, so vorhanden, Gorgonzola piccante (oder ein anderer kräftiger Blauschimmelkäse), Baumnüsse, Essigrosinen, Rosmarinnadeln

Wenn du sie noch nicht im Vorrat hast, zuerst die Essigrosinen zubereiten:

100 g Rosinen

100 g Aceto Balsamico

wenig Zimt

5 ganze Kapseln

Kardamon

Alles zusammen aufkochen und ziehen lassen. In ein steriles Marmeladenglas abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren.

2 ganze weisse Chicorée

(oder ein anderes Endivien-Radicchio-Gemüse)

putzen und längs in Viertel schneiden samt dem Strunk.

In einer weiten Pfanne mit einigen Rosmarinnadeln im Olivenöl knackig goldbraun braten. Dafür zuerst auf den Pfannenboden Salz und Olivenöl geben, das Gemüse verteilen und die Oberfläche leicht salzen und einölen.

Kurz vor dem Ende mit je 1–2 EL Aceto Balsamico und Ahornsirup ablöschen und leicht einköcheln lassen. Fertig.

Das Gemüse auf zwei Tellern anrichten, nach Belieben Gorgonzola-Stückchen darüber, Baumnüsse und Essigrosinen.

Schmeckt fabelhaft: bitter, sauer, süß, salzig, scharf. Alles ist da und es ist im Handumdrehen fertig zubereitet.

Wichtig ist, dass es nicht zuviel Chicorée in der Pfanne hat, damit er schön brutzeln kann. Für mehrere Personen in mehreren Durchgängen braten.



VERONICAS TIPP

Die Essigrosinen schmecken überall dort, wo man Essiggurken oder Silberzwiebeln mag. Aber sie sind eine hausgemachte Überraschung, die kaum jemand kennt.