

Geschmorter Chicorée | Bunter Mangold

Kartoffel-Petersilienwurzel-Stampf und Orangen-Ingwer-Butter

B

400g Chicorée
300g Wurzelpetersilie
300g Kartoffeln
400g bunter Mangold
1 Orange
50g Ingwer
2 Schalotten

400ml Weißwein
250ml Hildes Gemüse-
brühe (1 TL / 250ml Wasser)
1 TL Rosa Pfeffer
200g Butter
500ml Orangensaft
etwas Zucker, Salz, Pfeffer



1.



Den Chicorée halbieren und mit grobem Salz bestreuen. Eine Pfanne oder einen großen Topf erhitzen, einen Stich Butter darin schmelzen lassen und den Chicorée auf der Schnittfläche anbraten

2.



Nach etwa einer Minute 1 EL Zucker hinzufügen und karamellisieren lassen, dabei jedoch aufpassen, dass er nicht zu dunkel wird. Mit dem Weißwein ablöschen und fast ganz reduzieren lassen. 100ml des Orangensaftes hinzufügen und die Pfanne mit einem Deckel schließen.

3.



Den Strunk des Mangolds in kleine Stücke schneiden und nach ca. 5-7 min. zu dem Chicorée geben. Bei niedriger Hitze gar schmoren. Kurz vor Fertigstellung die Blätter des Mangolds dazu geben und warten bis sie zerfallen.

Die Petersilienwurzeln und die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und 1-2 Minuten in einem Topf mit Butter anschwitzen. Gemüsebrühe hinzufügen und bei geschlossenem Deckel weich garen. Flüssigkeit abgießen und grob stampfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und etwas Butter dazugeben.

4.



5.



Für die Soße den Ingwer schälen und fein würfeln. 2 EL Zucker mit 1 EL Wasser ohne zu rühren in einem Topf aufkochen lassen. Den Ingwer dazugeben und vorsichtig so lange erhitzen bis er karamellisiert.

Das Ingwerkaramell mit 400ml Orangensaft ablöschen, 1 TL Rosa Pfefferkörner dazugeben und auf die Hälfte reduzieren lassen. Etwa 100g kalte Butter in Würfel schneiden und nach und nach in die Soße einmischen. Mit Salz abschmecken. Die Orange filetieren und in kleinen Stücken als Topping garnieren.

6.



**Tipps vom Sternekoch Maximilian Kreuz gibt's im Video:
www.speisekammer-roetgen.de/kochbox**