

## WEIN MIT FREUNDEN REZEPT TIPP



### Aus Folge #43 WEISSBURGUNDER MAG'S FRESH

**Braisiertes Chicorée mit Ziegenkäse** von Daniel Bischof  
aus dem **Herr'schafts'zeiten** in München

#### Zutaten pro Portion

1 Chicorée  
250 ml Orangensaft  
25 g Brauner Zucker  
1 Zweig Thymian  
0,1g Safran  
1 Walnuss  
1 Stück Ziegenkäse  
25ml weißer Balsamico  
Ca. 25g Wildkräutersalat  
1 TL Senf  
100ml Rapsöl  
Salz  
Pfeffer

#### Zubereitung:

In einem kleinen Topf den braunen Zucker bei mäßig starker Hitze karamellisieren. Mit dem Orangensaft ablöschen und den Safran und Thymian hinzufügen. Aufkochen und bis zur Hälfte reduzieren.

Den Chicorée längs halbieren und in einer kleinen Pfanne auf der Schnittseite kurz scharf anbraten. Mit der Orangenreduktion ablöschen, den Chicorée aus der Pfanne herausnehmen und zur Seite stellen. Die übrige Orangenreduktion in eine kleine Schüssel geben und mit dem Senf, Essig und Öl vermischen - damit ist die Vinaigrette fertig.



SENTI VINI

Den Wildkräutersalat mit der Vinaigrette marinieren und auf einen Teller mittig setzen. Darauf den lauwarmen Chicorée legen. Die Walnüsse zerkleinern und darüber streuen. Den Ziegenkäse zerbröseln und ebenfalls über den Chicorée streuen, nun auf den Käse etwas braunen Zucker geben und mit einem Brenner karamellisieren.

Das Ganze zum Schluss mit Granatapfelkernen garnieren und mit einem Glas Weißburgunder genießen.

Buon appetito!

#### KOCHWISSEN

Braisieren oder Schmoren ist ein Vorgang, wo das Gemüse oder Fleisch zunächst scharf angebraten wird, damit sogenannte Röststoffe entstehen. Anschließend wird das Gargut in einem Fond oder Sud gegart.

Antonia's Weinempfehlung:  
Kellerei Bozen Weißburgunder Alto Adige DOC 2022

