Artikel vom 15.10.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 05:33 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/lauwarmer-chicoree-salat

Lauwarmer Chicorée-Salat



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 4 Portionen):

4 Chicorée

75 g Speckwürfel

1 EL Zucker

1 EL Butterschmalz

75 ml Wasser

4 kleine Birnen

1 ½ EL Butter

1 TL Vanilleextrakt

1 Prise Salz

100 g saure Sahne

1 EL weißer Balsamico

Salz

Pfeffer

1 EL Sahne-Meerrettich

Zubereitung:

Die Blätter des Chicorées trennen und waschen. In einer großen Pfanne das Butterschmalz schmelzen, den Speck anbraten und dann die Chicoreeblätter und den Zucker zugeben, etwas karamellisieren lassen, dann mit Wasser ablöschen und bei mittlerer Hitze mit geschlossenem Deckel circa 10 Minuten dünsten. Inzwischen die Birnen waschen, vierteln, entkernen und in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Diese mit der Butter in einer Pfanne anschwitzen, mit Salz und Vanilleextrakt würzen. Die saure Sahne mit dem Balsamico verrühren und zum Chicorée geben, den Inhalt der Birnenpfanne untermischen und mit Salz, Pfeffer und Sahne-Meerrettich abschmecken.

Kathrin Fries