

Vorspeise

Chicorée mit Radicchio, Feldsalat mit Granatapfel und Kumquats

Zutaten:

3 St. Chicorée
0.5 St. Radicchio
100 g Feldsalat
1 St. Granatapfel
80 g Kumquats
60 ml Orangensaft
30 ml Pflanzenöl
30 ml Balsamico, hell
Salz
Zucker
Pfeffer
3 St. Anis
0.5 TL Koriandersamen

Zubereitung:

Die Kumquats in Scheiben schneiden, von den Kernen befreien und mit 70ml Wasser und 70g Zucker aufkochen. Die Scheiben aus der Flüssigkeit holen, abkühlen lassen und dann erneut in der Flüssigkeit aufkochen lassen. Die Kumquatscheiben abtropfen lassen, den entstandenen Fond mit Orangensaft, Pflanzenöl und Balsamicoessig zu einem Dressing aufmixen und mit Salz und Zucker nach Geschmack abschmecken. Bis zum Anrichten beiseite stellen. Den Granatapfel halbieren und mit einem Kochlöffel über einer Schüssel auf die Hälften schlagen, so dass die Kerne herausfallen. Den Radicchio in feine Streifen schneiden und in die Schüssel mit den Kernen geben, den gewaschenen Feldsalat ebenfalls hinzugeben. Kurz vor dem Anrichten die Kumquatscheiben hinzugeben und alles mit dem Orangendressing marinieren. Vom Chicorée den Strunk abschneiden und die äußeren Blätter entfernen. Die restlichen Blätter bis zum Herz abziehen und unten spitz zuschneiden, so dass die Blätter wie Ohren aussehen. Die Herzen in feine Ringe schneiden und in die Schüssel zu Radicchio und Feldsalat geben. Die Chicoréeohren so auf die Teller verteilen, dass die weißen Spitzen zueinander zeigen. Oben auf den marinierten Salat mit den Granatapfelkernen und den Kumquatscheiben verteilen und das restliche Dressing auf die Teller geben.