

## Chicorée gebraten mit einem Topping aus Tomaten und Speck

Der weiße Salat mit der leicht bitteren Note: Dieser Ruf eilt dem Chicorée voraus. SWR4 Koch Jörg Ilzhöfer präsentiert ein Gericht, das die Knospe von einer anderen Seite zeigt. Leicht gebraten wird der Salat. Raffiniert mariniert und würzig durch ein Topping aus fruchtigen Tomaten und dezentem Speck ist der Chicorée ein absoluter Genuss. Das könnte selbst die größten Skeptiker überzeugen!

Portionen:	4
Schwierigkeitsgrad:	leicht
Koch/Köchin:	Jörg Ilzhöfer, SWR4 Koch

### Zutaten für den Chicoree:

- 2 Chicoree (der Länge nach halbiert)
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Butter
- 1 TL Puderzucker
- Salz
- Pfeffer

### Zutaten für das Dressing:

- 50 ml Weißweinessig
- 50 ml Balsamicoessig
- 2 bis 3 TL Senf (Mittelscharf)
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 250 ml Rapsöl+

### Zutaten für das Topping:

- 2 EL Speckwürfel
- 1 EL Zwiebelwürfel
- 8 Kirschtomaten (halbiert)
- 1 kleiner Bund junger Lauch
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung des Chicoree

Den **Chicoree** der Länge nach halbieren. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die **Chicoree-Hälften** von allen Seiten anbraten, sodass sie leicht Farbe bekommen.

Dann die Butter dazugeben, die Hitze ausschalten und die Butter aufschäumen lassen. Anschließend mit dem **Puderzucker** karamellisieren und würzen.

***Tipp:*** Zum Karamellisieren können Sie auch etwas Honig verwenden. Das gibt dem Ganzen eine duftende Geschmacksnote.

In der Zwischenzeit den **Weißweinessig** und den **Balsamicoessig** mit dem Senf und Zucker, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und das Öl nach und nach mit einem Handmixer cremig schlagen.

Die **Speckwürfel** in einer Pfanne leicht anschwitzen. Die **Zwiebelwürfel** erst danach dazugeben, damit sie nicht dunkel werden.

Schließlich noch die **halbierten Kirschtomaten** sowie den **Lauch** in die Pfanne geben, leicht schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den **Chicoree** auf einem Teller anrichten. Das **Dressing** leicht darübergießen und die **Tomaten-Lauch-Garnitur** darüber verteilen. Lecker!

***Tipp:*** Für eine vegetarische Variante ersetzen Sie den Speck durch zusätzliches Gemüse, zum Beispiel Zucchini.