

Chicorée sautée

oder "Gebratener Herbst"

Rezept für zwei Personen:

2 Esslöffel Butter
2 Stück Chicorée halbiert
100 gr Muskatkürbis geschnitten in Pommes Art (Bâtonnet)
1 Orange
Verjus, Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronenverbene
Garnitur: Granatapfel, Maroni, Quitte, Kürbiskernöl

Zubereitung:

Den halbierten Chicorée mit Orangen-Zeste und den Kürbis mit Zitronenverbene in zwei Pfannen separat in Butter anbraten.
Getrennt würzen und beim Anrichten würzend vollenden und zusammenfügen. Kürbiskernöl zum Kürbis!

Tipp: Dazu passendes Fleisch: Pastrami oder Reh