



Chicorée-Piccata mit Tomatensauce und Ofenkartoffeln

Chicorée ist nicht nur Salat verwendbar. Kurz in Milchwasser erweilt, was ihm Bitterstoffe entzieht, und danach bemehlt und in einer Ei-Käsemasse gewendet und leicht abgebraten macht aus ihm ein leckeres Gemüse in der Art einer klassischen Piccata. Der Chicorée muss bei der Zubereitung sorgfältig behandelt werden, damit er nicht auseinanderfällt. Ansonsten ist die Zubereitung einfach.

Zutaten

| | |
|-------|---|
| 2 | Chicorées |
| 2dl | Milch |
| 2 | Eier |
| 20g | Sbrinz |
| 2El | Mehl |
| 1 | handvoll Peterli |
| 1/2 | kleine Zwiebel |
| 1,5dl | Passata di Pomodoro |
| 1/2Tl | Paprika süß |
| | Salz, Pfeffer |
| | Bratbutter |
| 3-4 | kleine Kartoffeln (Amandine) oder Jungkartoffeln |
| | Salz, Rapsöl |

Zubereitung

Ofenkartoffeln:

Die kleinen Amandine-Kartoffeln besitzen eine sehr feine Schale und müssen nicht geschält werden. Mit Rapsöl eher üppig einpinseln und salzen. In den auf 220° heißen Ofen schieben und ca. 30-40 Minuten garen. Zwischendurch 2-3 mal wenden.

Tomatensauce:

Zwiebel fein hacken und in Bratbutter andünsten, bis sie leicht Farbe annehmen.
Passata zugeben mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bis zum Anrichten leicht köcheln lassen, ev. etwas Wasser zugeben um den Flüssigkeitsverlust auszugleichen.

Chicorée:

Ca. 1 Liter Wasser mit der Milch aufkochen und salzen. Vorsicht, wegen der Milch neigt das Wasser zum Überkochen.

Braun gefärbter Teil des Strunkes möglichst knapp abschneiden. Darauf achten, dass die Blätter dabei noch gut zusammenhalten. Chicorée ca. 10 Minuten in leicht siedendem Wasser gar kochen. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und zum Trocknen auf einen mit Küchenpapier belegten Teller legen. Ein zweites Küchenpapier darüberlegen und leicht festdrücken. Auskühlen lassen.

Peterli fein hacken. Eier in einen flachen Teller aufschlagen. Gehackter Peterli zugeben und den Sbrinz dazureiben. Paprika zugeben und alles mit einer Gabel gut zerklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Mehl auf einen flachen Teller geben und verteilen.

Ausgekühlte Chicoréehälften zuerst im Mehl wenden, Mehl etwas abschütteln, und in der Eimasse wenden. In nicht zu heisser Bratbutter beidseitig je ca. 2-3 Minuten braten.

Auf einem vorgewärmten Teller anrichten, die Tomatensauce darüber nappieren und die Ofenkartoffelchen dazulegen.





