

Chicorée Rezepte Alle Rezepte für 4 Personen

 Rezeptliste komplett drucken

Chicoréesuppe Die Delikatesse von den Tagen der offenen Höfe 2005

Zutaten:

3 Chicorée
1 Zwiebel
50g Butter oder Öl
¼ l Gemüsebrühe
3 Tomaten
2 Eigelbe
1/8 l Sahne
Petersilie



Zubereitung:

Die Zwiebeln klein schneiden, in der Butter/Öl goldgelb anbraten. Chicorée in feine Streifen scheiden und dazugeben, mit der Gemüsebrühe aufgießen, 10 min. köcheln lassen.

Die Tomaten fein würfeln und ca. 4 min. mitkochen. Ei und Sahne verquirlen und einrühren, erhitzen, aber nicht mehr kochen. Mit Petersilie bestreut servieren.

Chicoréeauflauf

Zutaten:

500 g Chicoree
300 g gekochter Schinken
2 EL Mehl, 2 EL Butter
1/4 l Milch
ca. 1/8 l Brühe
200 g geriebener Käse
2 Eigelbe
2 EL Semmelbrösel
gehackte Petersilie
Salz, Pfeffer
Öl



Zubereitung:

Den Chicoree waschen und gut abtrocknen, die Strunkenden etwas kürzen. Dann in Streifen schneiden. Den Schinken ebenfalls in Streifen schneiden.

Den Chicoree in etwas Öl anbraten, Schinken zufügen und ebenfalls mit anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen.

Die Butter in einem Topfe zergehen lassen und das Mehl darin goldbraun braten. Dann nach und nach die Milch einrühren und fünf Minuten köcheln lassen. Es dürfen sich keine Klümpchen bilden. Nach fünf Minuten die Brühe einrühren und vom Herd nehmen. Die zwei Eigelb unter ständigem Rühren dazugeben.

Eine feuerfeste Form ausbuttern und ein Schicht Chicoree-Schinken Mischung hineingeben. Mit Käse bestreuen. Diesen Vorgang wiederholen. Zum Schluss die Soße darüber gießen, Käse, Semmelbrösel und kleingehackte Petersilie darüber streuen.

Im Backofen bei ca. 200° für ca. 20-25 Minuten überbacken

Chicorée in Gorgonzola

Zutaten:

4 Chicorée
200g Gorgonzola
1/4 Glas Weißwein
1/4 Glas Wasser
1-2 Knoblauchzehen
etwas Butter
etwas Sahne



Zubereitung:

Den Chicorée waschen, halbieren, den Keil am unteren Ende heraus-schneiden (ist evtl. bitter) und den Chicoree in Streifen schneiden. Die Orange so schälen, daß die weiße Haut entfernt ist. Das Fruchtfleisch in feine Scheibchen schneiden. Kiwi und Banane schälen und in Scheiben schneiden, das Fruchtfleisch der geschälten Mango in Würfel schneiden. Von den frischen Datteln mit einem spitzen Messer die Haut abziehen, die Früchte halbieren, entkernen und in Viertel schneiden. Die vorbereiteten Zutaten in eine große Schüssel geben. Für das Dressing Crème fraîche, Joghurt und Curry verrühren, mit Zitronen-saft und Zitronenschale würzig abschmecken und über die Salatzutaten gießen. Vorsichtig vermischen und mit gehacktem roten Pfeffer bestreuen.

Chicorée-Langusten-Salat mit Ingwermayonaise

Zutaten:

400 g Chicoree
200 g Langustenschwänze i.d. Schale
150 g Mayonnaise
1 TL Tomatenmark
frisch geriebene Ingwerwurzel
4 EL Schlagsahne
1 EL Cognac



Zubereitung:

Chicoree putzen und kurz waschen, dann in breite Streifen schneiden. Langusten aus der Schale brechen, vom Rücken aus längs halbieren, den Darm vorsichtig auslösen.

Mayonnaise mit Tomatenmark, etwas frisch geriebener Ingwerwurzel, steif geschlagener Sahne und Cognac verrühren. Chicoreestreifen und Langustenschwänze auf einer flachen Salatplatte oder in Cognacschalen anrichten. Die Sauce darüber verteilen und sofort servieren. Als Beilage empfiehlt sich Baguettebrot und ein junger Chardonnay- oder Sancerre-Wein

Chicorée-Kuchen

Zutaten:

Mürbeteig
200g Mehl
100g Butter
1 Prise Salz
1 Glas Wasser

Belag:

150g magerer Speck
1 Zwiebel
1 EL Öl
5 Chicorée-Stauden
1 Zitrone
2 Eier
2 dl Sahne
100 g geriebener Käse
Petersilie



Zubereitung

Das Mehl auf ein Backbrett sieben, Salz und mit bemehlten Fingerspitzen die kalte, klein geschnittene Butter hinzufügen. Eine Vertiefung in die Mitte drücken und das Wasser hineingeben. Allmählich daraus einen weichen Teig arbeiten. Zwei- bis dreimal mit der Handfläche durchwalken. 30 Minuten ruhen lassen. Den Teig ausrollen und in eine Kuchenform geben. Chicorée waschen, abtrocknen und klein schneiden. Den Speck in kleine Stücke schneiden und in Öl mit den Zwiebeln anbraten, warm stellen. Chicorée in seinen Kochsud mit Zitronensaft dünsten. Eier, Sahne, Käse, Speck- und Zwiebelmischung mit dem Chicorée mischen. Eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken. Diese Mischung auf den Teig geben und dann 30 Minuten im Ofen backen lassen. Mit klein gehackter Petersilie bestreuen.

Exotischer Chicoréesalat

Zutaten:

2 große Chicorée
1 Orange
1 Kiwi
1 kleine Banane
1/2 vollreife Mango
4 frische Datteln



für 's Dressing:

3 Eßl. Crème fraîche
100g Naturjoghurt
1 Teel. Curry
1 Teel. gehackter roter Pfeffer
Saft von 1 Zitrone, etwas abgeriebene Zitronenschale

Ardener Chicoréesuppe**Zutaten:**

400 g Chicorée
2 Stangen Porree
250 g Kartoffeln
4 EL Butter
3/4 l Milch
1 TL Meersalz
1 MS weißer Pfeffer
2 Eigelb
1/2 Tasse Sahne
2 EL kleingeschnittener Schnittlauch

Zubereitung:

Chicorée putzen, waschen und in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, ebenso den Porree. Die Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Butter zerlassen, Chicorée und Porree unter Rühren in der Butter andünsten und die Kartoffelwürfel zugeben. Die Milch hinzugießen, würzen und unter Rühren zum Kochen bringen; dann das Gemüse bei mittlerer Hitze zugedeckt in 25 Minuten garen. Die Eigelbe mit der Sahne verquirlen und die Suppe damit binden. Vor dem Servieren mit Schnittlauch bestreuen.

Chicorée-Treibbetrieb Theo Münch Burgstr. 2 D-53501 Gelsdorf (Grafschaft) +49 (0) 22 25-1 79 77