



Chicoréesalat mit Brotchips von Mario Kotaska

Zutaten (für vier Portionen)

100 g Pekannüsse
1 gelber Chicorée
Salz, Pfeffer
1 roter Chicorée
200 g Feldsalat
1 Orange (unbehandelt)

Brotchips

1 Baguette-Brötchen (zum Aufbacken oder vom Vortag)
4 EL Olivenöl
Basilikum
Oregano
Knoblauch
Salz

Dressing

150 g vollfetter Joghurt (10 %)
Zwiebelpulver
Minze
Honig
Orangenabrieb
Salz, Pfeffer

Zubereitung (25 Minuten, ohne Backzeit)

Für die Brotchips zuerst ein Kräuteröl herstellen. Hierzu dem Olivenöl Basilikum, Oregano, Knoblauch sowie Salz begeben und pürieren. Das Brötchen in gleichmäßige, dünne Scheiben schneiden und großzügig mit dem aromatisierten Öl bestreichen. Etwa fünf bis zehn Minuten bei 180 Grad goldbraun backen.

In der Zwischenzeit den Salat zubereiten. Die Pekannüsse trocken in einer Pfanne rösten und den gelben Chicorée halbiert, mit der Schnittfläche nach unten, mitrösten. Leicht salzen und pfeffern. Den Chicorée wenden und die Schnittfläche mit dem übrigen Kräuteröl marinieren. Den roten Chicorée in feine Streifen (sogenannte Chiffonade) schneiden und in eine Schüssel geben.

Nun das Dressing anrühren. Den Joghurt mit Zwiebelpulver, gehackter Minze und Honig vermischen, zusätzlich noch etwas Orangenabrieb hinzufügen. Abschmecken mit Salz und Pfeffer. Das Dressing über den Salat geben und den Feldsalat dazugeben.

Die Orange vorsichtig filetieren und sowohl Orangenfilets als auch gebratenen Chicorée zum Salat geben, die Brotchips dekorativ einstecken und sofort servieren.