



## Endivien-Chicorée-Salat mit Clementinen und scharfen Nüssen von Mario Kotaska

### Zutaten (für vier Portionen)

#### Dressing

25 ml Balsamico-Essig  
1 TL grober Senf  
1/2 Lebkuchen, ohne Schokolade  
1 Clementine  
75 ml Walnussöl  
Salz, Pfeffer

#### Salat

1 Endiviensalat  
1 Chicorée  
2-3 Clementinen

#### Scharfe Nüsse

100 g Nüsse (z.B. Walnüsse oder Pecannüsse)  
50 g Zucker  
Paprikapulver  
Chilipulver

#### Spekulatius-Bröselbutter

50 g Butter  
2-3 Spekulatius-Kekse

### Zubereitung (35 Minuten)

Für das Dressing Essig, Senf, Lebkuchen und den Saft der Clementine in einen Mixbecher geben und fein pürieren. Langsam das Walnussöl einlaufen lassen, sodass eine Emulsion entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Chicorée halbieren und den Strunk keilförmig herausschneiden. In mundgerechte Streifen schneiden, auch den Endiviensalat zerkleinern und beide Salatsorten zusammen in eine große Schüssel geben.

Die Clementinen schälen und die einzelnen Segmente in warmes Wasser geben. So lassen sich die feinen Häute mühelos mit einem Messer entfernen. Zum Salat geben und mit dem Dressing marinieren. Etwas durchziehen lassen, in der Zwischenzeit die Toppings zubereiten.

Für die gebrannten Nüsse den Zucker zusammen mit 50 Milliliter Wasser in eine beschichtete Pfanne geben und aufkochen lassen. Die Nüsse hineingeben und mit der Zuckermischung ummanteln. Weiter erhitzen, bis das gesamte Wasser verdunstet ist und der Zucker eine bröckelige Schicht um die Nüsse bildet. Die Temperatur reduzieren und den Zucker karamellisieren lassen. Paprikapulver mit Chilipulver vermischen und über die Nüsse geben, dann auf einem Stück Backpapier ausbreiten und die Nüsse erkalten lassen.



Abschließend die Bröselbutter herstellen. Hierzu die Butter zerlassen und leicht bräunen, dann den Spekulatius grob hineinbröseln und die Butter aufnehmen lassen. Kurz weiter anschwitzen, dann zusammen mit den gebrannten Nüssen als Topping auf den Salat geben und sofort servieren.