Radicchio mit Parmaschinken und Pinienkernhaube

Zutaten für vier Personen
4 Radicchio Trevisano
Saft von 1 Zitrone
4 Msp. braunen Zucker
2 EL Olivenöl
200 g Parmaschinken (dünn geschnitten)

Haube:
1 kleines Ciabatta
1 EL Olivenöl
80 g fein gehackte Pinienkerne
80 g schwarze Oliven
2 Frühlingszwiebeln
80 g Schafskäse
Salz, Pfeffer
1 kleiner Bund Basilikum (in Streifen geschnitten)

Zubereitung (circa 30 Minuten – ohne Garzeit im Backofen)

Gewaschenen Radicchio halbieren, der Länge nach Strunk herausschneiden und mit der Mischung aus Zitronensaft, Olivenöl und Zucker die Radicchiohälften über der Schnittfläche beträufeln. Zirka acht bis zehn Minuten marinieren.

Ciabatta in kleine Würfel schneiden und in Olivenöl anrösten. Mit den gehackten Pinienkernen, Ringen von Frühlingszwiebeln und Oliven, sowie gekrümelten Schafskäse vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Olivenöl erhitzen, Radicchiohälften mit Schnittfläche nach unten anbraten und dann umgedreht in eine Auflaufform oder auf ein Blech legen. Mit Parmaschinken belegen und die Hauben-Mischung darüber verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 130 Grad circa 25 bis 30 Minuten fertig garen. Vor dem Servieren mit Basilikum verfeinern.