

Chicorée mit Salzkaramell

Der Chicorée mit seiner leicht bitteren Note trifft auf salzig-süßes Karamell. Eine fantastische Geschmackskombination!

Vorbereitung 10 Min. · Kochzeit 30 Min. · Gesamtzeit 40 Min. · 4 Portionen

Zutaten

4 Chicorée
Olivenöl
Meersalz
frisch gemahlener Pfeffer

Zutaten Salzkaramell:

100 g Zucker
50 g gesalzene Butter (normale Butter geht auch / gebt dann etwas Meersalz dazu)
60 ml Sahne

Topping:

gehackte Pistazienkerne

Zubereitung

1. Gebt ein wenig Olivenöl in eine Auflaufform, halbiert 4 Chicorées und legt sie in die Auflaufform. Beträufelt den Chicorée mit Olivenöl und würzt ihn großzügig mit Meersalz und frisch gemahlenem Pfeffer.
2. Schiebt die Auflaufform in den Backofen und gart den Chicorée ca. 20 Minuten bei 180°C Umluft. Der Chicorée sollte leicht gebräunt sein.
3. In der Zwischenzeit bereitet ihr das Salzkaramell vor. Gebt 100 g Zucker in eine Pfanne oder einen kleinen Topf und lasst den Zucker bei mittlerer Hitze langsam schmelzen. Gebt dann 50 g gesalzene Butter dazu und rührt die Butter unter. Immer weiter rühren, bis sich Zucker und Butter verbunden haben. Hitze reduzieren. Gießt dann 60 ml Sahne dazu und rührt weiter. Lasst das Salzkaramell auf kleiner Flamme weiterköcheln, bis es die gewünschte Konsistenz erreicht hat.
4. Wenn der Chicorée fertig ist, holt ihn aus dem Ofen, verteilt ihn auf die Teller und beträufelt ihn mit der Salzkaramell-Sauce. Streut anschließend ein wenig gehackte Pistazienkerne darüber.