

Orangen-Chicorée

Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück
Menü:	Hauptgericht
Zubereitungszeit:	50 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht

Zutaten:

4	Chicorée	12	Walnusskerne, halbiert
2 x 3EL	Orangenmarmelade	200 g	Gorgonzola dolce
		1	Vakuumierbeutel für Sous Vide

Zubereitung:

Die äußeren Blätter des Chicorées entfernen, den Chicorée längs halbieren. Die Chicoréehälften zusammen mit 3 EL der Orangenmarmelade und den Walnusskernen nebeneinander in den Vakuumierbeutel setzen und vakuumieren. Bei 80°C im Dampfgarer für 20 Minuten garen.

Chicorée aus dem Beutel nehmen und je 2 Hälften und 3 Walnusskerne auf einem Teller arrangieren, den Garfond über den Chicorée gießen und den Gorgonzola darüber rupfen. Mit Orangenmarmelade servieren.