

Rezept für 4 Personen als Fleischgang in einem mehrgängigen Menü.

Rind/ Chicorée/ Lakritze

Pickeld Chicorée

1 Chicorée

0,5 dl Apfelessig

0,5 dl Wasser

50 gr Zucker

10 gr Zitronensaft

Apfelessig, Zucker, Zitronensaft und Wasser zusammen aufkochen.

Chicorée unten abschneiden so das wir lose Blätter erhalten, waschen und den Chicorée dem Essigsud begeben und kochen bis die Blätter weich sind ca. 4 min.

4 Rinds Onglet à 80 gr (auch Nierenzapfen oder Kronfleisch genannt) mit wenig Butter und Thymian vakuumieren.

Und im Wasserbad bei 55 C, 30 Minuten garen.

Anschliessend mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Bratpfanne bräunen.

2 Stk. Chicorée der länge nach halbieren und in Wasser mit Salz, Zucker und Zitronensaft. Für ca. 4- 6 min kochen. In Eiswasser abschrecken.

Chicorée abtropfen mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden und in Butter anbraten.

Anrichten

Wenig salzige Lakritze Paste auf den Teller geben und mit einer Palette verstreichen.

Gebratenes Onglet und Chicorée darauf anrichten.

Pickeld Chicorée aufrollen und ringsherum verteilen.

Mit rohem Chicorée, Brunnenkresse, gehobelter Lakritze und Portwein Demi vollenden.

salzige Lakritze paste erhältlich in Dänemark.

Harte Lakritze erhältlich in Italien

Rezept von andreas blattner/ [kuenstlercantina.ch](http://kuenstlercantina.ch)