



## *Rezeptkarte*

In Orange geschmorter  
Chicorée auf flüssiger Polenta  
mit Vilgis Weiss

# In Orange geschmorter Chicorée auf flüssiger Polenta mit Vilgis Weiss

## Zutaten (4 Personen):

Chicorée: 2 große Chicorée, 4 große Orangen, 40 g Butter,  
2 TL Vilgis Weiss, Salz, 1 TL Zucker, 20 g Butter,  
Grün von 2 Stangen Frühlingslauch

Polenta: 100 g weiße Polenta, 15 g Knoblauch in feine Würfel,  
25 g Schalotte in feine Würfel, 500 ml Geflügelbrühe, 400 ml  
Sahne, 50 g Butter, 20 g Parmesan gerieben, 1 TL Vilgis Weiss

## Zubereitung (ca. 1 Stunde):

Für die Polenta die Butter in einem Topf aufschäumen lassen und die Knoblauch- und Schalottenwürfel darin farblos anschwitzen. Die Geflügelbrühe und Sahne dazugeben und aufkochen. Mit Salz und weißem Pfeffer würzen und die Polenta einrühren.

Für 30-40 Minuten bedeckt auf niedriger Stufe quellen lassen, dabei mehrmals gut durchrühren. Am Ende mit Vilgis Weiss und geriebenem Parmesan abschmecken. Die Konsistenz durch eventuelle Flüssigkeitszugabe cremig halten.

Für den geschmorten Chicorée zunächst zwei Orangen filetieren und die anderen beiden entsaften und durch ein Sieb gießen. Den Chicorée von den äußeren 2-3 Blättern befreien, am Strunk den rostigen Teil ganz knapp abschneiden und der Länge nach vierteln. Die Viertel in einer großen Pfanne von allen drei Seiten mit Farbe anbraten. Dabei leicht mit Salz würzen. Nun mit einem Teelöffel Zucker bestreuen, leicht karamellisieren lassen und mit dem frisch gepressten Orangensaft ablöschen und aufkochen. Circa 2 Teelöffel Vilgis Weiss dazugeben und bei großer Hitze reduzieren. Dabei den Chicorée immer wieder übergießen und 2-3 mal vorsichtig wenden. Am Ende die Butter dazugeben und den Chicorée glasieren. Vor dem Anrichten kurz die Orangenfilets und den in feine Ringe geschnittenen Frühlingslauch dazugeben.