

Burrata mit geschmortem Chicorée

Burrata ist die feine Schwester von der Mozzarella. Sie sollte ebenfalls aus Büffelmilch gefertigt sein (darauf achten – oft ist sie aus Kuhmilch und die schmeckt dann wie weißes Gummi), ihre Füllung aus Sahne ist jedoch meist aus Kuhmilchsahne, nur selten aus Büffelsahne – wenn Sie die entdecken: zugreifen! Wir servieren sie auf geschmortem Chicorée. Beim Schmoren kommen die Bitterstoffe vom Chicorée noch deutlicher hervor. Um einen Ausgleich zu schaffen, karamellisieren wir ihn und fügen etwas Schärfe hinzu. Eine bildschöne, köstliche Vorspeise, schnell und ohne viel Mühe.



Zutaten für 4 Personen:

- 4 Chicorée
- 1 kleinen Radicchio
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Butter
- 1 TL Zucker
- 1 kleines Glas Apfelsaft
- Salz
- Pfeffer
- Chilipulver
- 1 TL Szechuanpfeffer
- Muskat
- 2 Burratakugeln (notfalls Büffelmozzarella, siehe Tipp)
- Balsamico und Minze

Zubereitung:

- Die Chicoréekolben und den Radicchio waschen, äußere, beschädigte Blätter entfernen, die Kolben längs halbieren – sehr dicke Exemplare eventuell sogar vierteln. In einer Pfanne in zwei Löffeln Öl scharf anbraten, dabei mit einer Zange drehen, damit sie rundum Bratspuren bekommen. Die Butter zufügen. Etwas Zucker über die Kolben streuen und beim Braten karamellisieren lassen.
- Mit Apfelsaft beträufeln, ganz wenig nur, und ihn sogleich verkochen lassen, soll schmoren, nicht kochen. Zugleich mit Salz, Pfeffer – eventuell etwas Szechuanpfeffer – und Muskat würzen.

Servieren: Chicorée auf Vorspeisentellern verteilen, jeweils eine halbe Burrata-Kugel danebensetzen, mit dem Bratenfond aus der Pfanne und mit etwas frischem Olivenöl beträufeln. Spritzer von Balsamico rundum klecksen und die fein gehackten frischen Kräuter verstreuen.

Tipp: Wer keine Burrata findet, nimmt Mozzarella: in dicken Scheiben darüber verteilen und kurz im Ofen überbacken, Mozzarella schmeckt nämlich besser warm.

Beilage: knuspriges Baguette oder italienisches Brot (aus Hartweizen)

Getränk: Ein kräftiger weißer oder grauer Burgunder, auch ein weiß gekelterter Spätburgunder würde hier gut passen. Aber auch ein etwas ausgefallener, festlicher Wein, zum Beispiel ein trockener Traminer aus Südtirol oder ein Viognier von der Rhône oder aus der Pfalz.