



## Isabel Varell und das Problem mit dem Chicorée

### Sanft gegarter Chicorée mit Orangenbutter, Kabeljau und Selleriepüree



#### **Zutaten für 4 Personen:**

2 Stangen Chicorée, zerteilt und geschnitten (grün und weiß trennen)  
1 El brauner Zucker  
1 El Butter  
5 Orangen, ausgepresst  
100 g Butter  
Öl, Essig, Salz, Pfeffer

#### **Kabeljaufilet**

500 g Kabeljaufilet  
Salz, Pfeffer, Mehl, Butterschmalz

#### **Selleriepüree**

1 Knolle Sellerie geschält, gewürfelt  
1 weiße Zwiebel  
300 ml Gemüsebrühe  
Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Butterschmalz

#### **Zubereitung:**

Die Butter mit dem Zucker in einer Pfanne karamellisieren, die weißen Chicoréestücke dazugeben und für 4 Minuten dünsten lassen.

Den Orangensaft in einer Pfanne bis auf ein Minimum einkochen und anschließend den dicklichen Saft mit Butter andicken.

Den Kabeljau würzen, von einer Seite melieren und in Butterschmalz von jeder Seite 2 Minuten anbraten, dann im Ofen bei 120°C ca. 8 Minuten ziehen lassen.

Den Sellerie mit den Zwiebeln in Butterschmalz anbraten. Mit der Brühe und dem Zitronensaft ablöschen. Zugedeckt garen, anschließend würzen und pürieren.

Aus den grünen Chicoréeblättern einen kleinen Salat (Öl, Essig, Salz und Pfeffer) bereiten und mit anrichten.