

Gedünsteter Chicorée auf Sauce Charon mit Wachteleiern

Zutaten für 4 Personen: 2 mittelgroße Chicoree, 8 Wachteleier, 200 g Butter, 2 EL Chilifäden, 1 gehäufte TL Tomatenmark, 2 Eigelbe, 1 Bund Rucola, 2 mittelgroße rote Zwiebeln, 2 EL Olivenöl, 8 Cherrytomaten, Rotweinessig, 1 Zitrone, Salz und Pfeffer aus der Mühle, 2 EL Weißwein

Den Chicorée halbieren, den Strunk entfernen, das äußere Blatt auf den Teller legen. Den restlichen Chicorée klein schneiden und in etwas Butter dünsten, mit Salz und Pfeffer würzen, etwas Zitronensaft dazugeben. Die Masse in das äußere Blatt füllen, so dass die Spitze (als Deko) frei bleibt.

Sauce: Die Eigelbe mit dem Weißwein schaumig rühren, die Butter flüssig vorsichtig darunter rühren (nicht zu schnell, sonst gerinnt sie), das Tomatenmark dazu fügen, mit Salz abschmecken. Die Soße kommt als Spiegel auf den Teller, neben das Chicoréeblatt. Darauf werden pro Teller 2 halbe gekochte Wachteleier (3 Min. Kochzeit) angerichtet und 1 Wachtelei pro Teller wird als Spiegelei auf den Chicorée gesetzt. Darüber werden dann die Chilifäden platziert und als Garnitur wird ein Sträußchen Rucola gelegt. Zwiebel in Scheiben schneiden, mit Olivenöl in einer Pfanne andünsten. Die Cherrytomaten kurz mit anschwenken, Salz, Pfeffer, Rotweinessig dazu und auf dem Rucola anrichten.

