

Rezept

Radicchio mit Karamellbirne und Roquefort

Ein Rezept von Radicchio mit Karamellbirne und Roquefort, am 26.04.2024

Zutaten

1 EL Kürbiskerne	4 EL Aceto balsamico bianco (ersatzweise Apfelessig)
1 TL Reissirup	1 TL Senf
Meersalz	Pfeffer
½ TL edelsüßes Paprikapulver	6 EL Olivenöl
3 EL Kürbiskernöl	2 Radicchio (am besten Radicchio Trevisano)
2 reife Birnen	1 Zweig Rosmarin
1 EL Butter	2 TL Vollrohrzucker
80 g Roquefort	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften. Herausnehmen, abkühlen lassen und grob hacken. Essig, Reissirup, Senf, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, 4 EL Olivenöl und Kürbiskernöl in einer Schale zu einer Vinaigrette verrühren.
2. Den Radicchio waschen, trocken tupfen und die Stauden längs halbieren. Birnen schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Viertel in Spalten schneiden. Rosmarin waschen, trocken schütteln und die Nadeln sehr fein schneiden.
3. Das übrige Olivenöl (2 EL) in einer großen Pfanne erhitzen. Die Radicchiohälften mit der Schnittfläche nach unten hineinlegen, den Rosmarin zugeben und ca. 2 Min. braten. Den Radicchio dann wenden und ca. 1 Min. weiterbraten. Salzen, pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
4. Die Butter im Bratfett schmelzen und den Zucker einrühren. Die Birnenspalten hineinlegen und von beiden Seiten ganz kurz anbraten. Birnen und Radicchio auf vier Tellern anrichten und mit der Vinaigrette beträufeln. Den Roquefort in 4 Stücke teilen und darauflegen. Mit den Kürbiskernen bestreuen und servieren.