

Rezept

Radicchio mit Kumquat-Möhren und Safran-Frischkäse-Dip

Ein Rezept von Radicchio mit Kumquat-Möhren und Safran-Frischkäse-Dip, am 09.06.2026

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 1 Bio-Orange | 1 Msp. Safranfäden |
| Meersalz | ¼ TL getrocknete grüne Pfefferkörner |
| 100 g Frischkäse (16 % Fett) | 1 TL Agavensirup |
| 1 TL frisch gepresster Limettensaft | Cayennepfeffer |
| 300 g Bundmöhren | schwarzer Pfeffer aus der Mühle |
| 4-5 Kumquats (ca. 50 g) | 1 kleiner Kopf Radicchio (80-100 g) |
| ¼ Kästchen Brunnenkresse | 150 g gekochter Schinken |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Für den Dip die Orange heiß waschen und abtrocknen. Etwa 1 TL Schale fein abreiben, die restliche Schale mit dem Zestenreißer abziehen und beiseitestellen. Den Saft auspressen. Die Safranfäden mit 1 Prise Meersalz im Mörser fein zerreiben, mit 2 EL Orangensaft verrühren und 10 Min. ziehen lassen.
2. Den grünen Pfeffer im Mörser mittelgrob zerstoßen. Mit dem Frischkäse, Agavensirup, Limettensaft und der Safranmischung verrühren. Den Dip mit Cayennepfeffer abschmecken und 1 Std. in den Kühlschrank stellen, damit sich die Aromen entfalten können.
3. Inzwischen die Möhren putzen, schälen und auf einem Gemüsehobel schräg in dünne Scheiben hobeln. In kochendem Salzwasser 1-2 Min. blanchieren, herausnehmen, eiskalt abschrecken und abtropfen lassen. Den restlichen Orangensaft mit Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen. Die Möhrenscheiben darin 30 Min. marinieren.
4. Inzwischen die Kumquats heiß waschen, abtrocknen und in sehr dünne Scheiben schneiden, dabei die Kerne entfernen. Den Radicchio putzen, die Blätter ablösen, waschen, trocken schleudern und in Streifen schneiden. Die Brunnenkresse abbrausen und trocken schütteln. Den Schinken in Streifen schneiden.
5. Den Radicchio auf große Teller verteilen. Die Möhren mit den Kumquatscheiben mischen und in der Mitte der Teller anrichten. Den Schinken und die Brunnenkresse daraufgeben. Den Dip mit Orangenschale bestreuen, über den Salat löffeln oder extra dazu reichen.