



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

Chicorée „Barigoule“ mit Distelöl und Dost

4	Chicorée	–	Den Chicorée der Länge nach halbieren und im heißen Distelöl leicht anbraten. Mit Mehl bestäuben.
3 EL	Distelöl		
1 TL	Mehl		
1	Karotte, geschält, grob geschnitten	–	Das grob geschnittene Gemüse, die Kräuter und die leicht gerösteten Gewürze dazugeben. Mit Weißwein, Essig und Wasser bedeckt etwa 15 Minuten zugedeckt garen. Den Chicorée herausnehmen. Den Garfond sirupartig einkochen, dann durch ein Sieb passieren und die Sauce über den chicorée gießen. Abschmecken.
1	Zwiebel, grob gewürfelt		
1	Stange Staudensellerie, grob geschnitten		
20 g	Dost, grob geschnitten		
2	Knoblauchzehen, gehackt		
1	Zweig Thymian		
1	Zweig Rosmarin		
1	Lorbeerblatt	–	Die Gemüsewürfel im heißen Distelöl kurz knackig dünsten.
5 g	frischer Koriander		
1 TL	Korianderkörner		
1	Nelke	–	In tiefe Teller je 2 Chicoréehälften legen und den Garfond dazugeben. Die Gemüsewürfel mit dem Zuckerrübenessig darüber verteilen.
	je 1 TL Zucker und Meersalz		
	weißer Pfeffer aus der Mühle		
100 ml	Weißwein		
2 EL	Weißweinessig	–	Mit Dostblättern und Korianderkraut garnieren.
¼ l	Wasser		
2 EL	Butter		
1 TL	Honig		
	Meersalz, weißer Pfeffer aus der Mühle		
	Gemüsewürfel:		
1 EL	je 1 EL Sellerie, Karotte,		
1 EL	Gierschstiele, gewürfelt		
	Distelöl		
	Zuckerrübenessig		
8	Garnitur:		
	frische Dostblätter		
	Korianderkraut		