

Wochenmarkt:
Chicorée aus dem Ofen



Gebackener Chicorée mit Parmaschinken und Ziegenkäse (für 2 Personen):
4 Chicoréeköpfe, 4 bis 6 sehr dünne Scheiben Parmaschinken,
125 g junger Ziegenkäse, 2 EL gehackte getrocknete Cranberrys, etwas Butter,
etwas Olivenöl, je eine Prise Zucker, Salz und Pfeffer

Den regelmäßigen Lesern dieser Seite wird nicht entgangen sein, dass wir vom Wochenmarkt zwar einen gesunden Appetit haben, aber in der Küche den Aufwands scheuen: Hier werden keine Wasserbäder gemacht, es wird nicht flambiert und nicht nappiert. Man könnte das den minimalistischen Ansatz nennen, wahrscheinlich ist es aber schlicht Küchenfaulheit. Das bedeutet zum Beispiel, dass praktisch jedes Gemüse, das es gibt, bei uns einfach in den Backofen gesteckt wird, aus dem es nach kurzer Zeit in eine Schönheit verwandelt wieder hervorkommt. Das funktioniert mit Rosenkohl, mit Fenchel, mit Kürbis sowie (mit Weißkohl werden wir es demnächst mal ausprobieren), und es funktioniert mit Chicorée.

Die Köpfe werden der Länge nach halbiert und zunächst angebraten: In einer Pfanne Butter, Olivenöl, je eine Prise Zucker und Salz heiß werden lassen. Die Chicoréeköpfe mit der Schnittfläche nach unten scharf anbraten. Dabei am besten nicht bewegen, sodass die Oberfläche braun wird (nicht schwarz). Nach 3 bis 5 Minuten den Chicorée mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. 8 bis 10 Minuten bei 190 Grad garen. Dann den Parmaschinken über den Chicorée legen und das Ganze weitere 3 Minuten backen. Vor dem Servieren etwas Pfeffer darübergeben sowie die Cranberrys, vielleicht noch mal salzen und den Ziegenkäse darüberkrümeln.

*Von Elisabeth Raether
Fotos Silvio Knezevic*