

The Siemens logo is displayed in a white rectangular box in the upper left corner of the page. The background of the entire page is a close-up photograph of a dish featuring roasted chicorée leaves, hazelnuts, and a breadcrumb coating on a light-colored ceramic plate.

SIEMENS

Chicorée, Hagebutte & Knäckebrotsschnee

Für 2 Personen

Siemens Home Appliances

Zutaten:

Knäckebrotsschnee:	Chicorée:	Servieren:
60 g Knäckebrot	2 Chicoréeköpfe	40 g Haselnüsse
50 g Butter	50 g Hagebutten-	1 roter Chicoréekopf
Salz, Zucker, Pfeffer	mark	20 g Haselnussöl
& Orangenabrieb	40 g Butter	20 g Orangensaft
nach Geschmack	40 g Orangensaft	Salz, Zucker &
	Salz & Zucker nach	Pfeffer nach
	Geschmack	Geschmack

Für den Knäckebrotsschnee, die Butter in einem Topf bräunen. Nebenbei das Knäckebrot in einem Küchenmixer zerkleinern. Die braune Butter durch ein Küchenpapier passieren und über das Knäckebrot geben. Nun mit den Gewürzen abschmecken, in eine mit Folie ausgelegte Form geben und im Froster gefrieren.

Den Chicorée waschen, den Strunk bis zu den Blättern abschneiden und längst halbieren. Nun in einer heißen Pfanne mit etwas Öl auf der Schnittseite anbraten und die Pfanne bei 190°C ca. 5-10 Min. im Ofen garen. Danach die Pfanne auf den Herd stellen und das Hagebuttenmark, die Butter sowie den Orangensaft zugeben. Nun mit den Gewürzen abschmecken und den Chicorée in der Hagebutte wenden.

Zum Servieren, die Haselnüsse im Ofen rösten und grob zerstoßen. Das gefrorene Knäckebrot mit einer Reibe zu Schnee raspeln und erneut einfrieren. Den roten Chicorée in einzelne Blätter zupfen und mit Haselnussöl, Orangensaft und den Gewürzen marinieren. Nun je zwei Chicoréehälften anrichten und darauf den roten Chicorée verteilen. Anschließend den Knäckebrotsschnee als auch die Haselnüsse auf dem Chicorée anrichten.