

**REZEPT** FÜR 4 PERSONEN

## Salat von Chicorée, Orangen und Scampi

### WERKZEUGE

Zestensschäler

### ZUTATEN

- 12 Scampi, mit Schale, Grösse 12
- 3 Bio-Orangen, ohne Kerne
- 4 Chicorées
- 50 g Zucker
- 150 g Butter
- 0,5 dl Orangensaft
- Bratbutter
- Fleur de Sel

### Vinaigrette

- 4 El Olivenöl
- 4 El Orangensaft, auf die Hälfte einreduziert
- Piment d'Espelette

### ZUBEREITUNG

#### Vinaigrette

Alle Zutaten zu einer Vinaigrette verrühren und abschmecken.

#### Chicorée

Den Stielansatz bzw. das bittere Teil der Chicorée abschneiden.

Den Chicorée quer in fingerdicke Streifen schneiden und sofort ins die Vinaigrette geben. Die Blattspitzen für die Garnitur beiseite stellen.

#### Orangen

Die Orangen mit sehr heissem Wasser waschen und abtrocknen.

Mit dem Zestensschäler feine Zesten schneiden. In Butter, Zucker und Orangensaft karamellisieren. Die weisse Schale der Orange gut entfernen. Die Orangen filetieren und das Filet zu dem Chicorée in die Vinaigrette geben.

#### Scampi

Die Scampi bis auf die Schwanzflosse schälen, den Darm entfernen und in wenig Bratbutter in einer beschichteten Pfanne kurz beidseitig anbraten. Mit Fleur de Sel würzen.

### ANRICHTEN

Die Scampi mit dem Orangen-Chicorée-Salat anrichten.

Mit den Chicoréespitzen und den Orangenzesten garnieren.

Rezept von Marion Michels und Eric Ribke

