

Gebratener Radicchio mit Bohnenpüree und Ziegenkäse (2 Portionen)

Zutaten Bohnenpüree:

1 kleine Zwiebel, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
4 EL Olivenöl
800ml dicke weiße Bohnen
100ml Gemüsebrühe
Pfeffer/Salz/Piment d'Espelette



Gemüse:

1 Radicchio
1 Zwiebel, halbiert in Streifen geschnitten
4 EL Öl
2 EL Obstessig
Pfeffer/Salz
Öl zum Braten
Frische Kräuter, gehackt (optional)

Zubereitung:

Radicchio längs mit Strunk in Spalten schneiden. Essig und Öl verrühren und damit separat Zwiebeln und Radicchio ca. 10 Minuten marinieren. In der Zwischenzeit für das Bohnenmus die Zwiebel in Öl andünsten. Knoblauch, Bohnen und Brühe hinzugeben und 5 Minuten garen. Mit Gewürzen abschmecken, fein pürieren und warmhalten. Zwiebelstreifen aus der Marinade nehmen und in etwas Öl goldbraun karamellisieren und Beiseite stellen. Radicchio ebenfalls aus der Marinade nehmen und scharf in Olivenöl anbraten und zusammen mit den Zwiebeln auf dem Bohnenmus drapieren, mit der übrig gebliebenen Marinade beträufeln. Mit geriebenem Ziegenkäse und optional frischen gehackten Kräutern bestreuen und servieren.