

### **Bohnenpüree mit gebratenem Chicorée**



#### **Zutaten**

##### *Chicorée*

3 Chicorée

2 EL Olivenöl, 10 g Butter

Salz, Pfeffer

##### *Bohnenpüree*

200 g getrocknete Bohnen

100 g Knollensellerie

1 Knoblauchzehe

1 grosse Zwiebel

3 EL Olivenöl

1 Zweig Rosmarin, 1 Lorbeerblatt

1 EL Crème fraîche

Salz, Pfeffer

##### *Orangen-Portwein-Sauce*

1 Bio-Orange

1 EL Zucker

0,8 dl Bouillon, 0,8 dl Weisswein, 0,8 dl weisser Portwein

3 EL Weissweinessig

3 Stiele Thymian

Muskat, Salz, Pfeffer

5 EL Olivenöl

## **Zubereitung**

Die Bohnen über Nacht in reichlich kaltem Wasser einweichen.

Sellerie, Zwiebeln und Knoblauch schälen und in grobe Würfel schneiden. Das Olivenöl erhitzen und Sellerie, Zwiebeln und Knoblauch darin kurz dünsten. Mit 2 Liter Wasser auffüllen.

Die abgetropften Bohnen, Rosmarinweig und Lorbeerblatt dazugeben. Bei mittlerer Hitze 1-2 Stunden weich kochen.

Für die Orangen-Portwein-Sauce  $\frac{1}{4}$  der Orangenschale dünn abschälen. Den Orangensaft auspressen. Zucker hellbraun karamellisieren und mit Bouillon, Weisswein, Portwein, Essig und Orangensaft ablöschen. Bei mittlerer Hitze ca. 40 Min. auf 0.8 dl einkochen. Von der Kochstelle ziehen, die Orangenschale und 2 Thymianstiele dazugeben. 30 Min. ziehen lassen. Orangenschale und Thymian entfernen. Die Sauce mit etwas Muskat, Salz und Pfeffer würzen und das Olivenöl unterrühren.

Die gekochten Bohnen in ein Sieb geben und abtropfen lassen.

Lorbeer und Rosmarin entfernen.

Die Bohnen mit dem Sellerie, Knoblauch und Zwiebeln, zusammen mit der Crème fraîche, fein pürieren.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

In den Topf zurückgeben und zugedeckt warm stellen.

Chicorée putzen und längs vierteln.

Thymianblätter abzupfen.

Olivenöl und Butter erhitzen, den Chicorée auf den Schnittflächen darin in 2-3 Min. goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit dem Bohnenpüree und der Orangen-Portwein-Sauce anrichten und mit Thymianblättern bestreuen.