

Inhaltsverzeichnis

Chicorée – das unbekannte Gemüse.....	9
Wo kommt der Chicorée eigentlich her?	9
Die Chicorée-Produktion	10
Chicorée ist gesund	13
Chicorée macht schlank.....	13
Chicorée macht schön	14
Chicorée einkaufen	14
Chicorée lagern.....	14
Chicorée verarbeiten.....	14
Was zu Chicorée passt.....	15
So nehmen Sie dem Chicorée den bitteren Geschmack.....	15
Chicoréesalat mit Maifelder Kartoffeldressing	16
Exotischer Chicoréesalat	16
Chicoréesalat mit Äpfeln, gekochtem Schinken und Walnussdressing.....	17
Chicoréesalat mit Strammem Max	18
Chicorée-Lachssalat.....	19
Chicorée-Wurstsalat.....	20
Chicorée-Lauchsalat mit frischen Champignons.....	20
Chicorée-Eiersalat mit Sahnemeerrettich und Sonnenblumenkernen	21
Herzhafter Gemüse-Chicoréesalat	21

Schinkendip · Kräuterdip · Käsedip.....	22
Avocadodip.....	23
Orangen-Käse-Dip · Lachsdiip · Tomatendip	24
Karotten-Chicoréesuppe mit Kürbiskernen und Knoblauchcroûtons	25
Chicoréesuppe mit Meerrettich und Räucherschinken.....	26
Chicorée-Gorgonzola-Suppe mit geschmolzenen Cocktailltomaten	27
Ardenner Chicoréesuppe.....	28
Tomaten-Chicoréesuppe	28
Roulade von der Wachtelbrust mit Gänseleber	29
Gelbe und rote Chicorée-Schiffchen mit marinierten Zuckererbsen und gebratenem Scampispieß.....	30
Chicorée-Schiffchen mit Sojasprossen und Rindersaftschinken	31
Gebratene Pouladenbrust auf Chicoréesalat in Vinaigrette von Rotem Weinbergspfirsich	31
Gegrillter Chicorée mit Rote-Bete-Pesto.....	32
Gebratenes Chicoréegemüse mit Parmaschinken und Mango	33
Chicoréeröllchen mit Bulgur und gemischtem Blattsalat.....	34

Schwarze Tagliatelle mit Chicoréestreifen und gratiniertem Schafskäse	36
Chicorée-Rinderrouladen	37
Cordon bleu von Pouletbrust und Chicorée	38
»Löffel's Eifler Schnitzel« von Chicorée und geräuchertem Landschinken auf Grünem Spargel.....	40
Kartoffel-Chicorée-Püree	41
Kartoffelnocchi mit gedünstetem Chicorée und Räucherlachs.....	42
Chicorée im »Gemüsebeet«	43
Gefüllter Chicorée.....	44
Chicorée-Kartoffel-Auflauf.....	45
Chicorée-Risotto mit Pilzen.....	45
Chicorée-Quiche.....	46
Knuspriges Chicorée-Gebäck.....	47
Chicorée-Gemüse mit Holländischer Soße	48
Gebratener Chicorée	48
Chicorée-Eierpfanne	49
Deftiger Chicorée-Hackfleisch-Topf.....	50
Chicorée-Hähnchen-Topf.....	50
Schinken-Chicorée-Pfanne	51
Spaghettini mit Gorgonzola-Chicorée	52
Bandnuedeln mit Chicorée und Grünem Spargel	52
Chicorée-Käse-Auflauf	53
Chicorée in Senfsoße.....	53

Cremesuppe von Chicorée, Banane und Thai Curry mit geräucherter Entenbrust	54
Chicorée-Garnelensalat mit Ingwermayonnaise.....	55
Asiatisches Erdnusshähnchen mit Kokos-Gemüse.....	56
Cordon bleu vom Chicorée mit Ziegenkäse, Tomate und Parmaschinken auf Bärlauchsoße	57
Zarter Kalbsrahmbraten mit geschmortem Chicorée	58
Saltimbocca von Chicorée und Parmaschinken mit Rosmarinkartoffeln und Kapernschaumsoße	60
Gebratener Chicorée mit Zanderfilet.....	62
Forelle im Chicoréemantel gebraten an karamellisiertem Zwiebelschaum..	63
Roulade von geräucherter Bachforelle und Chicorée im Schinkenmantel in feiner Kartoffelsoße.....	64
Gebratener Chicorée mit Medaillons vom Schweinefilet und Roquefortcreme.....	66
Honig-Chicorée mit gebratenen Kalbfleischscheiben in Gewürzjus	68
Rosa gebratene Entenbrust mit Chicorée-Krapfen und Feldsalatmayonnaise.....	69
Crème brûlée vom Chicorée mit Orange und Schinken	70
<i>Detlev Ueter, Gastronomisches Bildungszentrum der IHK Koblenz, Koblenz</i>	
Alle Rezepte nach Autoren	71
Die Herausgeber.....	72