

# 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 · Lachsdip · Tomatendip .....	24
Karotten-Chicoréesuppe mit Kürbiskernen und Knoblauchcroûtons .....	25
Chicoréesuppe mit Meerrettich und Räucherschinken .....	26
Chicorée-Gorgonzola-Suppe mit geschmolzenen Cocktailtomaten .....	27
Ardenner Chicoréesuppe .....	28
Tomaten-Chicoréesuppe .....	28
Roulade von der Wachtelbrust mit Gänseleber .....	29
Gelbe und rote Chicorée-Schiffchen mit marinierten Zuckererbsen und gebratenem Scampispiß .....	30
Chicorée-Schiffchen mit Sojasprossen und Rindersaftschinken .....	31
Gebratene Poulardenbrust auf Chicoréesalat in Vinaigrette von Rotem Weinbergspfirsich .....	31
Gegrillter Chicorée mit Rote-Bete-Pesto .....	32
Gebratenes Chicoréegemüse mit Parmaschinken und Mango .....	33
Chicoréeeröllchen mit Bulgur und gemischtem Blattsalat .....	34

Schwarze Tagliatelle mit Chicoréestreifen und gratiniertem Schafskäse . . . .	36
Chicorée-Rinderrouladen . . . . .	37
Cordon bleu von Poulardenbrust 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
Bandnudeln 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 KapernschaumsöÙe .....	60
Gebratener Chicorée mit Zanderfilet .....	62
Forelle im Chicoréemantel gebraten an karamellisiertem Zwiebelschaum. .	63
Roulade von geräucherter Bachforelle und Chicorée im Schinkenmantel in feiner KartoffelsoÙe .....	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