



Schudel on the Rocks – jeden Mittwoch um 18.00 Uhr auf ProSieben Schweiz

## CHICORÉE TARTE TATIN

5 Chicorée-Stauden  
80 g Butter  
1 EL Rohrzucker  
etwas frischer Thymian  
50 g Parmesan am Stück  
Salz und Pfeffer  
1 runder Blätterteig

Chicorée längs vierteln und mit der Hälfte der Butter bei niedriger Hitze anbraten, bis das Gemüse eine goldgelbe Farbe bekommen hat.

Die restliche Butter schmelzen, auf ein rundes Kuchenblech geben und mit Rohrzucker bestreuen.

Die Chicorée-Stauden rosettenartig in die Form legen und etwas auseinander drücken. Den Parmesan in dünne Scheiben schneiden und über den Chicorée geben. Mit frischem Thymian und bestreuen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Blätterteig auf den Chicorée gleiten lassen, leicht andrücken. Im vorgeheizten Ofen (200°C) ca. 20 Minuten backen.

  
**200 °C**  
**20 Minuten**

Teller auf die Kuchenform legen und schnell umdrehen um die Tarte auf den Teller zu stürzen. Einige Sekunden warten, dann das Kuchenblech abnehmen.

Mit frischem Thymian und etwas Salz abschmecken und mit Pickled Red Onions und Pesto garnieren.

# Menü Chicorée TARTE TATIN

 Der Tarte Tatin ist eigentlich ein Apfelmuchen aus Frankreich, aber hier mit ohne Apfel...

für 2 Portionen

## PICKLED RED ONIONS

2 rote Zwiebeln  
etwas Kräuteressig  
etwas Balsamico bianco  
1 TL Pfefferkörner  
2 EL getrockneter Lavendel

Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden und in eine Schale geben.

Essig mit Pfefferkörnern und Lavendel aufkochen und Zwiebeln damit übergiessen.

Ziehen lassen.

## CHICORÉE

auch bekannt als  
Endivie oder Brüsseler



## BASILIKUM PESTO

1 Handvoll Pinienkerne  
1 Bund Basilikum  
1 Bund glatte Petersilie  
1 Stück Parmesan (ca. 50 g)  
3 EL Olivenöl  
Salz  
Pfeffer

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Basilikum und Petersilie in den Mixer geben und mit dem Olivenöl in kurzen Stössen grob mixen.

Käse dünn schiebeln und in den Mixer geben, mit etwas Salz und Pfeffer würzen, Pinienkerne begeben und alles mixen.

### Tipp

Nüsse und Kerne immer ohne Zugabe von Fett rösten.

## CHERRY TOMATEN SALAT

1 grosse Tomate  
400 g Cherry-Tomaten  
Olivenöl  
Zitronensaft  
Salz  
Pfeffer

Tomate in Scheiben schneiden und auf einen Teller anrichten.

Cherry-Tomaten halbieren und auf die Tomatenscheiben geben.

Olivenöl und wenig Zitronensaft verrühren, über den Salat geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## PESTO

«pestare»  
italienisch  
für zerstampfen



mehr unter

*Schudel on the Rocks.ch*