

## Chicorée auf Meersalz gegart mit Linsensalat

Zutaten für 4 Personen

### **Chicorée**

4 Stk. Chicorée  
1 kg Meersalz  
schwarzer Pfeffer  
etwas Haselnussöl

### **Linsen**

30 g Linsen  
1 Stk. geschälte Zwiebel  
50 g mageren Speck  
200 ml Gemüsefond  
¼ Stange Lauch  
1 Stk. Knollensellerie  
1 Stk. Karotte  
12 Blätter getrockneter Sellerie  
12 Stk. Schnittlauchspitzen  
50 g Butter  
etwas Rapsöl, Apfelessig  
Meersalz

Zubereitung

### **Chicorée**

Das Meersalz zur Hälfte in einer Pfanne ausbreiten, den Chicorée darauf setzen und mit dem restlichen Meersalz bedecken

Im Vorgeheizten Backofen 180°C Ober & Unterhitze, ca. 45 Minuten garen

Anschließend die Äußeren Blätter des Chicorées entfernen und halbieren

Noch warm mit Haselnussöl beträufeln und dem Pfeffer würzen, bereitstellen

### **Linsen**

Die Linsen können wie folgt auch am Vortag zubereitet werden

Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in der Butter gold – gelb anschwitzen, die Linsen zugeben und mit einem guten Apfelessig ablöschen, die Linsen mit dem Essig glacieren, den Speck zugeben und anschließend mit dem Gemüsefond aufgießen

Bei kleiner Hitze und geschlossenem Topf ca. 2 Stunden garen

Lauch, Knollensellerie und Karotte vorbereiten und in gröbere Würfel schneiden

Den Speck aus den Linsen nehmen und in feine Scheiben schneiden

In etwas Rapsöl die Gemüsewürfel mit dem Speck anbraten

Die Linsen noch mal nachschmecken

Schnittlauchspitzen und getrocknete Sellerieblätter als Garnitur dazu geben