

Dill Happen

mit geräucherten Topinambur & geschortem Radicchio



Zutaten für 4 Personen:

400 g Dill Happen
1 Kopf Radicchio
12 Topinambur
2,5 g Rauchsatz
50 g Butter
1 g Salz
½ Zehe Knoblauch
20 ml Olivenöl
30 ml Balsamico Glace
10 g Honig
10 g Blattpetersilie
5 g Basilikum
1 g Rosa Pfeffer

Zubereitung:

Topinambur gut waschen und abtropfen lassen, nun vierteln und mit etwas Rauchsatz und Olivenöl mischen. Auf einem Backblech bei 200°C 20 min rösten. Den Radicchio achteln (so das der Strunk noch dran ist) und in einer Pfanne mit

Butter von allen Seiten anbraten. Anschließend den Radicchio mit Balsamico Glace, Honig und Knoblauch beträufeln und kurz karamellisieren lassen. Mit Salz abschmecken. Nun auf einem Einwegschälchen die gerösteten / geräucherten Topinambur geben, 2 geschmorte Radicchios begeben und mit den Herings-Happen bedecken. Zum Schluss Blattpetersilie, Basilikumspitzen und Rosa Pfeffer darüber geben.