

Trevisiano / Radiccio



Ein Augenschmaus von einem Salat

Blätter von einem Trevisano und zwei weissen Chicoree sorgfältig abtrennen und die sogenannten Schiffchen auslegen (pro Person ca. 5 Stk.). Restliche Blätter sehr fein hacken und die roten auf die weissen Schiffchen, die weissen auf die roten Schiffchen legen. Ziegenfrischkäse in kleine Würfel schneiden und auf den Schiffchen auslegen.

Mit Blumenblüten (je nach Saison, z.B. Gänseblümchen, junger Rotklee, Rosmarin- oder Salbeiblüten, Schnittlauchblumen, Streifen von Zucchiniblüten) dekorieren, mit Balsamico und Olivenöl beträufeln und mit wenig Fleur de Sel und Pfeffer würzen.

Trevisano als Gemüse (Radicchio rosso tardivo)

Den Radiccio der Länge nach in vier Teile schneiden, unten den Stängel nur sorgfältig schälen - nicht wegschneiden! Olivenöl bei niedriger Temperatur erhitzen, den Radiccio hinzufügen, mit Meersalz und Pfeffer würzen und mit einem halben Glas Weisswein übergießen. Zugedeckt gut zehn Minuten garen lassen. Zuvor in lauwarmem Wasser eingeweichte Weinbeeren abtropfen lassen und begeben, Balsamico darüber giessen, Flüssigkeit eindicken lassen. Am Schluss noch Pinienkerne darüber streuen. Diese Köstlichkeit kann warm oder kalt genossen werden.