



CHIARELLO

Olio extra vergine
di oliva



Trevisano Salat

Zutaten

- 1 Trevisano
- 2 weisse Chicoree
- Ziegenfrischkäse
- Blumenblüten
- Balsamico
- Olivenöl extra vergine
- Fleur de Sel, Pfeffer

Zubereitung

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 Zucchini Blüten) dekorieren, mit Balsamico und Olivenöl beträufeln und mit wenig Fleur de Sel und Pfeffer würzen.



CHIARELLO

Olio extra vergine
di oliva

Radicchio

Zutaten

- 1 Radicchio
- Olivenöl extra vergine
- Glas Weisswein
- Meersalz & Pfeffer
- einige Weinbeeren
- Balsamico
- Pinienkerne

Zubereitung

Den Radicchio der Länge nach in vier Teile schneiden, unten den Stängel nur sorgfältig schälen - nicht wegschneiden! Olivenöl bei niedriger Temperatur erhitzen, den Radicchio 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.