



Wintersalat Endivie

Rezepte

Scarola 'nbuttonata (gefüllte Endivie aus Neapel)

Zutaten (für 4 Portionen):

- 1 Endivienkopf
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 4 Sardellenfilets in Olivenöl guter Qualität (z.B. baskische oder kantabrische)
- 1 EL Kapern (in Essig)
- 2 EL schwarze Oliven (z.B. Kalamata), entkernt und in feine Streifen geschnitten
- 1 EL Rosinen, in Wasser eingeweicht
- 4 EL Semmelbrösel (aus Weißbrot)
- 4 EL geriebener milder Pecorino
- 1 EL Pinienkerne
- 1 EL gehackte Petersilie
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer (schwarz) aus der Mühle

Einen großen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen.

Endiviensalatkopf putzen. Die harten, nicht ganz frischen Außenblätter für eine Suppe verwenden. Salat unter fließendem Wasser gut waschen, dann abtropfen lassen.

Den Salatkopf mit Küchengarn binden, damit die Blätter nicht auseinandergehen und ca. 5 Minuten im kochenden Wasser blanchieren. Dann in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.

Wer das Gemüse knackiger mag, kann auf das Blanchieren verzichten und den rohen Salatkopf direkt füllen und eine längere Backzeit im Ofen einplanen.

Olivenöl in einer Pfanne leicht erhitzen, Knoblauch darin einige Minuten andünsten. Anchovisfilets hinzufügen und im Öl schmelzen lassen. Dann Olivenfilets, Pinienkerne, Rosinen und Kapern mit in die Pfanne geben und bei kleiner Flamme Aromen binden lassen. Vom Herd nehmen, 3 EL Semmelbrot hinzufügen und gut vermischen.

Den abgekühlten Salatkopf auf eine Arbeitsfläche legen, das Küchengarn abnehmen und die Blätter vorsichtig öffnen. Die Füllung zwischen den Blättern verteilen und die Oberfläche mit Pecorino und Petersilie bestreuen. Den Salatkopf wieder vorsichtig schließen und mit Küchengarn binden.



Den Salatkopf auf eine mit Öl eingefettete Backform legen, mit restlichem Semmelbrot bestreuen und bei 180° C ca. 20 Minuten backen, dann für weitere 5 bis 10 Minuten die Grillfunktion einschalten, bis die Oberfläche des Salates eine goldbraune Farbe annimmt.

Die gefüllte Endivie vierteln und warm servieren.

Pizza alla Scarola (Mit geschmorter Endivie gefüllte Pizza)

Für die Füllung ähnlich wie oben vorgehen, nur: der Endiviensalat wird in Streifen geschnitten und in der Pfanne kurz zusammen mit allen anderen Zutaten (Anchovis, Oliven, usw.) in Öl gedünstet. Diese Füllung wird auf die Hälfte des sehr dünnen Pizzateigs verteilt. Mit der anderen Teighälfte wird die Pizza gedeckt. Die Oberfläche mit Olivenöl bestreichen, dann ca. 12 bis 15 Minuten bei 220° C im Ofen backen.

Der so abgeschmeckte geschmorte Endiviensalat kann auch als Beilage serviert werden.

Eine Alternative: Endiviensalatviertel mit einer Marinade aus Olivenöl, Chili, Salz und Pfeffer bestreichen, dann im heißen Ofen unter dem Grill überbacken und mit der o.g. Füllung servieren.

Weißer Bohnen-Endivien-Suppe aus Kampanien

Zutaten (für 2 Portionen):

1 Glas Cannellini-Bohnen (ca. 240 g)
 Außenblätter eines Endivien-Salatkopfes
 Olivenöl
 2 Knoblauchzehen
 1 EL Tomatenkonzentrat
 ½ Gemüse-Brühwürfel
 etwas Chili
 Salz
 geröstetes Weißbrot (alternativ: Nudeln)

Bohnen in ein Küchensieb geben, die Flüssigkeit entsorgen und die Bohnen unter fließendem Wasser waschen und gut abtropfen lassen.

In einem Topf 3 bis 4 EL Olivenöl geben und den fein gehackten Knoblauch darin andünsten. Bohnen hinzugeben und gut vermischen. Chili, Tomatenkonzentrat, Brühwürfel und so viel Wasser hinzugeben, dass die Bohnen bedeckt sind und köcheln lassen.



Die Außenblätter des Endiviensalats gut waschen, in Streifen schneiden und mit in den Topf geben. Mit etwas Salz abschmecken, dann zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln lassen. Ggf. noch etwas Wasser hinzufügen.

Dann die Hälfte der Suppe pürieren und mit der restlichen Suppe vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm servieren. Dazu kann geröstetes Weißbrot - alternativ: Suppennudeln oder Dinkel, Gerste oder Grünkern (vorgegart) - gereicht werden.

Niederrheinische Endivien-Kartoffeln „Untereinander“

Zutaten:

600 g mehlig kochende Kartoffeln (z.B. Talent)
Außenblätter von zwei Endivien-Salatköpfen
100 g gewürfelter Schinken oder Schinkenspeck (alternativ: gebratene Pilze oder Käse, gewürfelt)
1 große oder 2 kleine Schalotten
1 großes Glas Milch
40 g Butter
1-2 EL Weißweinessig
4 EL Öl
Salz
1 TL mittelscharfer Senf
Pfeffer (schwarz) aus der Mühle
Muskat

Kartoffeln schälen und kochen.

Salatblätter in Streifen schneiden, gut waschen, dann trockenschleudern. Kartoffel schälen und kochen.

In einer Pfanne Öl leicht erhitzen. Gehackte Schalotten und Schinkenwürfel (bzw. Pilze) darin andünsten. Dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Essig und Senf in die Pfanne geben und gut vermischen. Salatstreifen hinzugeben. Gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fertig gekochte Kartoffeln gut abtropfen lassen, dann wieder in den Topf geben. Butter dazugeben. Heiße Milch nach und nach hinzufügen und aus der Masse einen nicht zu feinen Kartoffelstampf machen. Stampfkartoffeln mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken und den Endiviensalat unterheben.