Burrata mit geschmortem Chicoree

Zutaten für 4-6 Personen
4-6 Chicoree (ca. 500 g)
3 EL Olivenöl
2-3 Knoblauchzehen
eventuell 1 frische Chili
1 EL Butter
1 TL Zucker
1 Clas Apfelsaft
Salz, Pfeffer
Chilipulver
eventuell etwas Szechuanpfeffer
Muskat
2-3 Burrata-Kugeln (à ca. 100 g, alternativ Büffelmozzarella, siehe Tipp unten)
ßalsamicoessig
etwas Minze

Zubereitung
Chicoree waschen, eventuell äußere, beschädigte Blätter entfernen, Kolben längs halbieren, dicke Exemplare sogar vierteln. In einer Pfanne in 2 EL Öl scharf anbraten, dabei mit einer Zange drehen, damit sie rundum Bratspuren bekommen. Knoblauch grob hacken, daneben verteilen, auch die entkernte, gehackte Chili. Die Butter zufügen. Den Zucker daneben in das Bratfett streuen, karamellisieren lassen, dann Chicoree darin wenden, damit alle Seiten ein bisschen was davon abbekommen. Apfelsaft angießen, ganz wenig nur, und sogleich verkochen lassen. Der Chicoree soll darin schmoren, nicht kochen. Zugleich mit Salz, Pfeffer, Chilipulver, eventuell etwas Szechuanpfeffer und frisch geriebenem oder gemahlenem Muskat würzen. Zum Servieren Chicoree auf Vorspeisentellern verteilen, jeweils eine halbe Burrata-Kugel danebensetzen, mit dem Bratenfond aus der Pfanne und restlichem Olivenöl beträufeln. Einige Spritzer ßalsamicoessig daraufklecksen und, quasi als Tüpfelchen auf dem i, frisch gehackte Minze darauf verstreuen.
Tipp: Wer keine Burrata findet, nimmt Mozzarella: In dicken Scheiben auf dem Chicoree verteilen und kurz im Ofen überbacken, denn warm schmeckt Mozzarella besser. Alternative zum Chicoree: Der längliche, rote Radicchio di Treviso hat ein intensiveres Aroma, weil er mehr Bitterkeit mitbringt. Er wird genauso gegart.