

# Chicoréesalat mit gebratenem Rheinfisch

## Zutaten:

4 Fischfilet à 80 g mit Haut

---

3-4 Chicorée

---

1 EL Zucker

---

250 ml Orangensaft

---

250 ml Geflügelfond

---

150 ml Champagneressig

---

150 ml Olivenöl

---

## Zubereitung:

Chicorée halbieren und den Strunk entfernen.

Danach grob schneiden.

Zucker karamellisieren, mit dem Orangensaft ablöschen und um die Hälfte einkochen.

Die restlichen Zutaten dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und den Chicorée marinieren.

Die Fischfilets mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und in etwas Olivenöl auf der Haut braten.

Den Fisch mit der Hautseite nach oben auf dem Salat anrichten.