



## **Riesen-Scampi auf Orangen-Chicorée**

### **Zutaten:**

2 mittelgroße Chicorée  
20 g Zucker  
250 ml frisch gepresster Orangensaft  
Saft von 1 Zitrone  
2 El Butter  
Salz  
12 bis 16 Scampi  
3 El Öl  
Frisch gemahlener Pfeffer  
Koriander zum Garnieren

### **Zubereitung:**

Die äußeren Blätter vom Chicorée entfernen, Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, mit Orangensaft ablöschen. Temperatur verringern, Zitronensaft, 1 El Butter, Salz und Chicorée zufügen und zugedeckt 10 bis 15 Min. köcheln lassen, dabei gelegentlich wenden. Inzwischen Scampi aus der Schale lösen, Chicorée längs halbieren, leicht in Butter anbraten und 100 ml Orangensaft zufügen. Restlichen Orangensud einköcheln, bis eine dickflüssige Konsistenz entsteht. Öl in Pfanne erhitzen, Scampi anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. 1/2 Chicorée auf vorgewärmte Teller setzen, 3 bis 4 Scampi drauflegen, Orangensud darübergerben und mit Koriander garnieren. Den Teller mit Orangenzeste garnieren und evtl. mit Parmesanhippe servieren.