**Geschmorte Brüsseler Endivien**

**Vorbereitung:**

****

* Schalotten fein hacken.
* Brüsseler Endivien waschen und den bitteren Keil ausstechen
* Im Salzwasser mit wenig Zitronensaft blanchieren, im Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen.

****

* Orangenschalen dünn abschälen und beiseite legen.
* Orange filetieren, Saft separat aufbewahren.
* Eine Braisiere (Schmortopf) mit Butter austreichen.
* Die gehackten Schalotten und die Orangenschalen auf dem Boden verteilen.
* Blanchierte Brüsseler Endivien nebeneinander einlegen und mit Salz und weissem Pfeffer würzen. Mit Gemüsefond und Orangensaft aufgiessen und zum Siedepunkt bringen.
* Mit Silikonpapier abdecken und mit einem Deckel zudecken.
* Im Ofen bei einer Temperatur von ca. 180°C weich schmoren.
* Aus dem Ofen nehmen und erkalten lassen.
* Endivien gut abtropfen lassen, längs halbieren, etwas flach drücken und die Blattspitzen einschlagen.
* Anrichten und mit dem eingekochten Fond beträufeln.
* Im Drucksteamer oder Mikrowellenofen erhitzen.
* Anrichten und mit den erwärmten Orangenfilets garnieren.