

# Weihnachtsbacken Rezepte

## Radicchio mit Gorgonzoladressing und Fourme d Ambert

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Milchprodukte, Käse, Radicchio, Salat, Vorspeise, Weihnachten

---

2	kleine Köpfe Radicchio	2	Essl. Sahne, etwa
1	Ei	30 g	Gorgonzola
0,10 Liter	Sonnenblumenöl, kalt	50 g	Fourme d Ambert
	- gepresst		Salz
1	Msp. scharfer Senf		Pfeffer
2	Essl. Rotweinessig, etwa	1	Msp. Zucker

---

Das Ei zusammen mit dem Senf, dem Essig, etwas Salz und der Prise Zucker in einen Mixbecher füllen, ohne die Zutaten zu mischen. Das Öl darauf gießen, dann einen Pürierstab so in den Becher stecken, dass er auf dem Boden aufsetzt. Auf höchster Geschwindigkeit mit dem Pürieren beginnen, dabei erst ein paar Sekunden lang den Stab nicht bewegen und schließlich langsam hochziehen, dann kann man schon leicht erkennen, dass das Dressing emulgiert. Anschließend noch eine paar Sekunden durchmischen, den in Stücke geschnittenen Gorgonzola und die Sahne dazu geben, alles noch einmal gründlich durchmischen und zum Schluss noch einmal fein abschmecken. Das Dressing mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Vom Radicchio die äußeren Blätter entfernen, dann die restlichen Blätter abzupfen und längs halbieren. Den Fourme d Ambert in kleine Würfel schneiden.

Vor dem Servieren die Radicchioblätter mit etwa der Hälfte des Dressing sorgfältig vermischen, den Salat auf flache Teller verteilen und die Fourme Würfel darüber streuen.

Dazu passt natürlich am besten knuspriges, italienisches Ciabatta.