

# Gebratener Treviso mit Parmesan und Balsamico-Sauce



## Zutaten für 2-3 Personen:

1 Treviso  
1 TL Butter  
1 TL Olivenöl  
Puderzucker  
30 ml Aceto Balsamico  
30 ml Sherry  
30 ml Rotwein  
Parmesan am Stück

1. Treviso längs halbieren. Strünke herausschneiden. Blätter einzeln ablösen, vorsichtig waschen und trocknen.
2. Trevisoblätter in einer großen, beschichteten Pfanne in wenig Butter und Öl braten, dann beiseitestellen.
3. Puderzucker mit einem Sieb in die Pfanne streuen, karamellisieren lassen. Dann mit Balsamico, Sherry und Rotwein ablöschen und etwas einköcheln lassen.
4. Trevisoblätter in der Sauce wenden und auf Vorspeisentellern anrichten. Mit Parmesanspänen garnieren (eher wenig nehmen).

## Hinweise:

Rezeptanregung Restaurant La Casina, München, Oktober 2013. Von dort stammt auch das Bild. Das Gericht dort hieß "Gebratener Radicchio mit Parmesan und Balsamico-Honig-Sauce".

Wir bevorzugen Treviso und verwenden keinen Honig für die Sauce.

Wer mag, serviert noch kleine Riegel aus Entenleberpastete dazu.

## Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 25 min, Vorspeisen, vegetarisch, italienisch