

Kochen

Caroline Autenrieth

Dienstag, den 30.11.2021

Überbackener Chicorée mit Schinken

Für 4 Personen

Zutaten

4 Kolben Chicorée
etwas Salz
8 Scheiben Schinken, gekocht
2 Schalotten
3 EL Butter
3 EL Mehl
350 ml Milch
200 ml Gemüsebrühe
etwas Pfeffer
etwas Muskatnuss
0,5 Biozitrone, Saft und 1 TL Schale davon
80 g Greyerzer oder Gouda, gerieben
4 Stiele Petersilie



Zubereitung

1. Chicorée putzen, halbieren, den Strunk entfernen, abbrausen und trockentupfen. In kochendem Salzwasser etwa 2 Minuten blanchieren. Herausnehmen, kalt abbrausen und abtropfen lassen.
2. Chicoréehälften jeweils mit einer Scheibe Schinken umwickeln und in eine gefettete Auflaufform setzen.
3. Für die Béchamelsoße Schalotten abziehen und fein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten darin glasig andünsten.
4. Mehl darüberstäuben und kurz andünsten. Milch und Gemüsebrühe nach und nach unterrühren, aufkochen lassen und etwa 5 Minuten köcheln lassen.
5. Die Hälfte Käse unter die Soße rühren und schmelzen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronensaft und -schale abschmecken.
6. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
7. Béchamelsoße über den Chicorée gießen und mit dem übrigen Käse bestreuen. Auf der mittleren Schiene etwa 20-25 Minuten überbacken.
8. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.
9. Chicorée aus dem Ofen nehmen, mit Petersilie bestreuen und servieren.
Dazu passt Kartoffelstampf.

Tipp: Dazu passt Kartoffelstampf mit Schnittlauch. Dafür 1 kg mehligkochende Kartoffeln in Salzwasser garn. Abgießen, ausdampfen lassen und die Schalen abziehen. 3-4 EL Butter in einer Pfanne schmelzen und leicht bräunen (Nussbutter). 1 Bund Schnittlauch in Röllchen schneiden. Kartoffeln, 200 ml heiße Milch und die Nussbutter zu den Kartoffeln geben und grob zerstampfen. Mit Salz und Muskat würzen und mit Schnittlauch bestreuen.