



Vorspeise oder Hauptgang

Chicorée überbacken im Ofen

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

8 grosse Chicorée
8 Tranchen Schinken
Senf (Thomy blau)
2 Eigelb
50 gr Greyerzer (rezent)
50 gr Appenzeller (Surchoix)
Geriebener Parmesankäse
Salz, Pfeffer, Aromat
Schnittlauch, fein geschnitten

Béchamel:

60 gr Butter
1 1/2 EL Mehl
0,5 dl Milch

Zubereitung:

Chicorée Die Stengel am Ende keilförmig (so tief wie möglich) mit einem kleinen spitzigen Messer keilförmig einschneiden den bitteren «Keil» entfernen.

Die Chicorées danach in Salzwasser (oder Bouillon) ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis sie weich sind. Danach aus dem Wasser heben und gut abtropfen lassen.

Béchamel: Butter, Mehl, Milch, Greyerzer und Appenzeller

In separater Pfanne – bei kleiner Hitze – die Butter schmelzen und das Mehl darunterrühren (nicht «anrösten», nicht braun werden lassen). Die kalte Milch begeben und mit dem Schwingbesen das Ganze kräftig umrühren bis eine nicht zu dicke Béchamel-Sauce entsteht. Sollte Sie zu dick sein, mehr Milch beifügen.

Die Sauce nochmals kräftig aufwärmen und danach den – geriebenen oder in kleine Stücke geschnittenen – Greyerzer sowie Appenzeller beifügen und umrühren bis der Käse geschmolzen ist. Abschmecken mit Salz, Pfeffer sowie Aromat.

Die Sauce vom Herd nehmen und etwas erkalten lassen. Danach die Eigelb darunterziehen und nochmals gut umrühren.

Gratinform

Die Schinkenranchen kräftig mit Senf einstreichen. Die gut abgetropften Chicorée-Stangen mit einer Scheibe Schinken umwickelt in die ausgebutterte Gratinform legen.

Die Béchamel-Käse-Eier-Sauce darübergiessen. Die Chicorée-Päckli mit etwas Parmesan bestreuen und im vorgeheizten Backofen – auf oberster Stufe – bei 200° zirka 10 Minuten überbacken (gratinieren) bis eine schöne Bräunung entsteht. - Vor dem Servieren, den feingehackten Schnittlauch über die Chicorée-Päckli streuen.