



Vorspeise oder Hauptgang

## Chicorée gratiniert

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

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

8 Stück	Chicorée
8 Scheiben	Modelschinken (rechteckig)
1,5 dl	Weisswein, trocken
1 TL	Gemüsebouillon-Granulat (kann auch Hühner- oder Rindsbrühe-Granulat sein)
2 dl	Rahm (Sahne)
100 gr	Parmesan, frisch gerieben
30 gr	Butter (1)
1 Bund	Petersilie, glattblättrig
2 EL	Zucker
2 EL	Paniermehl
	Muskatnuss
	Aromat, Pfeffer aus der Mühle, sowie Salz
	Butter für das Ausbuttern der Gratinform, sowie für Butterflöckli

### Zubereitung:

Backofen	Den Backofen auf 200 Grad vorheizen
Chicorée	Chicorées halbieren, den bitteren Strunk herausschneiden
Butter, Zucker	In einer beschichteten Bratpfanne die Butter (1) zusammen mit dem Zucker karamellisieren. Die Chicorées hineingeben (Schnittfläche nach unten).
Weisswein, Salz, Pfeffer, Muskatnuss	Mit Weisswein ablöschen. Das Gemüsebouillon-Granulat beifügen. Den Weisswein ein wenig einkochen lassen (2-3 Minuten). Die Chicorées mit etwas Aromat bestreuen. Danach Deckel auf die Pfanne – auf kleinem Feuer – 5 Minuten köcheln lassen, bis die Chicorées weich sind. Danach vom Feuer nehmen.
Gratinform einbuttern	Eine weite, grosse Gratinform einbuttern
Chicorée	Die Chicorées der Pfanne entnehmen und mit einer halben Tranche Schinken einwickeln. Eng nebeneinander in die Gratinform legen.
Rahm	Den Weissweinsud in der Bratpfanne erwärmen. Den Rahm hinzurühren. Kurz aufkochen lassen. Mit Pfeffer, Salz und Muskatnuss würzen.
Geriebener Käse, Paniermehl, Butterflöckli	Die Rahmsauce über die Schinkenrollen in der Gratinform gleichmässig verteilen. Den Parmesan sowie das Paniermehl darüberstreuen. Mit Butterflöckli belegen und im Backofen (mittlere Schiene) während 20-25 Minuten gratinieren.  Sollte in der vorstehenden Zeit keine braune Färbung entstehen, den Backofen auf maximale Oberhitze stellen und die Chicorée-Rollen – auf oberster Schiene – weitere 5 Minuten gratinieren..
Petersilie, gehackt	Beim Servieren die Chicorée-Rollen mit gehackter Petersilie bestreuen. Dazu passt ein Trockenreis oder Salzkartoffeln