

Chicorée gratiniert nach Appenzeller Art

Gratin • Auflauf



Rezept für 4 Personen

Zubereitungsbeschreibung

Backofen:

Den Backofen auf 200 Grad (Umluftbackofen auf 180 Grad) vorheizen

Gratinform:

Eine Gratinform ausbuttern

Kasserolle, Salzwasser, Chicorées:

Die Chicorées in kochendem Salzwasser ein paar Minuten blanchieren. In kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen

Schinentranchen, Senf, Chicoréehälften, Gratinform:

Die Schinentranchen mit Senf bestreichen und jede Chicoréehälfte mit einer Tranche Schinken einwickeln. Die Schinken-Chicorée-Päckli in die Gratinform legen

Bratpfanne, Butter und Olivenöl, Zwiebeln, Knoblauch, Rindsbouillon, Rahm, die Hälfte des Appenzellerkäses, Maizena:

In der Bratpfanne die Butter erhitzen und die Zwiebel sowie den Knoblauch glasig dünsten. Mit der Rindsbouillon ablöschen und den Rahm sowie die Hälfte des Appenzellerkäses hinzufügen. Die Sauce mit Maizena andicken (Maizena in einer Tasse mit etwas Wasser klumpenfrei anrühren). Nochmals kurz aufkochen lassen. Mit Aromat, Salz sowie Pfeffer aus der Mühle würzen

Gratinform, Sauce, restlicher Appenzellerkäse, Backofen:

Die Sauce über die Schinken-Chicorée-Päckli in der Gratinform giessen. Mit dem restlichen geriebenen Appenzellerkäse bestreuen. Im Backofen – auf mittlerer Schiene – während 20 bis 25 Minuten überbacken

Beilage:

Dazu passt ein Trockenreis und/oder eine frische, knusprige Baguette (französisches Stangenweissbrot)

Bemerkungen

Ein deftiges und vorzüglich schmeckendes Gericht. Die angegebene Mengenangabe reicht als Vorspeise für 8 Personen

hlbrbmcklnlrcufcsrlß vsnmnßmelfn culikscu FGABDC

Bewertung (max. 5 Sterne) ★★★★★



Zutaten

4 Chicorée, grosse, den bitteren Strunk keilförmig herausschneiden und entfernen. Nach dem Blanchieren die Chicorées längs hablieren

8 Scheiben Schinken gekocht (Modellschinken)

1 EL Senf

scharfer oder milder je nach Geschmack, für das Bestreichen der Kochschinentranchen

Einen Schuss **Olivenöl**, kalt gepresst sowie **1 EL Butter** für das Andünsten der Zwiebel

1 Zwiebel

schälen und fein hacken

1 Zehe Knoblauch

geschält, fein gehackt (oder gepresst)

2 TL Rindsbouillongranulat

(oder 1 Rindsbouillonwürfel) in 2 dl heissem Wasser aufgelöst

2 dl Rahm (Sahne)

100 gr Appenzeller-Käse, «Surchoix», grob geräffelt. Teilen Sie den Käse in zwei Hälften zu je 50 Gramm

Aromat, Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 EL Maizena (Saucenbinder, hell) in einer Tasse mit wenig Wasser klumpenfrei angerührt

1 EL Butter

für das Einfetten der Gratinform