

Überbackener Chicorée mit Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für den Chicorée:

4 Scheiben gekochter Schinken	2 Chicorée	200 g Gouda, am Stück
10 g Butter	$\frac{1}{4}$ l Gemüsefond	1 Muskatnuss
$\frac{1}{2}$ TL Salz	schwarzer Pfeffer	

Für das Kartoffelpüree:

350 g mehligk. Kartoffeln	$\frac{1}{8}$ l Milch	30 g Butter
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	Abrieb der Muskatnuss	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für den Sud:

20 g Butter	$\frac{1}{4}$ l Gemüsefond	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
1 EL Mehl	Muskat	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln waschen, schälen und kleinschneiden. Anschließend in einen Topf mit wenig Wasser geben und bei geschlossenem Deckel dämpfen.

Für den überbackenen Chicorée die äußeren Blätter des Chicorées entfernen, die Wurzel abschneiden und den Strunk mit einem spitzen Messer herausholen. Anschließend den Chicorée gründlich waschen. Ein Liter Salzwasser aufsetzen, den Chicorée hineingeben und das Wasser zum Kochen bringen. Den Chicorée etwa zehn Minuten nicht allzu stark kochen lassen.

Anschließend mit einer Schöpfkelle vorsichtig aus dem Wasser holen, auf einem Sieb abtropfen lassen und in der Mitte jede Stange einmal längs durchschneiden. 250 Milliliter des Salzwassers aufbewahren. Jeweils eine Chicorée-Stange mit einer Scheibe des gekochten Schinkens umwickeln.

Für den überbackenen Chicorée einen Sud herstellen. Dafür die 20 Gramm Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen und einen Esslöffel Mehl dazugeben. Das Salzwasser dazugeben und mit einem Schneebesen verrühren. Auf kleiner Flamme köcheln lassen. Ein wenig von der Muskatnuss abreiben und mit dem Gemüsefond aufgießen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilie und den Schnittlauch waschen, trockentupfen und klein schneiden.

Etwas zum Garnieren aufbewahren und den Rest in den Sud geben. Über die Chicorée-Röllchen in die Auflaufform geben. Anschließend den Gouda mit der Reibe kleinraspeln und über den Chicorée geben. Eine Auflaufform dünn mit Butter ausstreichen und die umwickelten Chicorée-Röllchen vorsichtig darin platzieren. Für 20 Minuten im Ofen backen, bis der Käse goldbraun ist.

Für das Kartoffelpüree die Milch erwärmen und die gedämpften Kartoffeln mit der Milch und der Butter mit dem Kartoffelstampfer zerstampfen. Anschließend das Kartoffelpüree mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken. Zuletzt mit frischer Petersilie bestreuen.

Den überbackenen Chicorée mit Kartoffelpüree auf Tellern anrichten und servieren.

Markus Schmeling am 16. Juni 2015