

Gratinierter Gemüse-Schinken-Auflauf mit Ciabatta

Für zwei Personen

1 kleiner Blumenkohl	2 kleine Zucchini	2 Fleischtomaten
1 Stange Lauch	1 kleiner Fenchel	4 Möhren
250 g Kochschinken	400 g festk. Kartoffeln	250 g Emmentaler
250 g Parmesan	200 g Sahne	100 g Crème-Double
125 g Butter	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 Ciabatta Brot
Chili-Flocken, Speisestärke	Olivenöl, Zucker	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 250 Grad in der Grillfunktion vorheizen. Einen Topf mit Wasser und Meersalz zum Kochen bringen. Kleine Röschen des Blumenkohls abschneiden. Die Zucchini in Scheiben schneiden. Die Kartoffeln schälen, in feine Scheiben hobeln und im kochenden Wasser bissfest garen. Die gegarten Kartoffelscheiben mit einem Schaumlöffel in die Auflaufform umschichten. Als nächstes im selben Topf den Blumenkohl und die Zucchini blanchieren und anschließend ebenfalls mit dem Schaumlöffel in die Auflaufform schichten. Die Möhren in Scheiben schneiden. Den Fenchel klein schneiden und beides in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten und mit Zucker karamellisieren. Danach in die Auflaufform schichten. Gleichzeitig den Lauch in Scheiben schneiden und in einer anderen Pfanne oder im Topf in Butter braten. Diesen mit den rohen Tomaten in die Form schichten. Die Stärke in Wasser lösen. Den durch das Blanchieren entstandenen Gemüsefond mit Sahne, Butter, Crème-Double und Speisestärke zu einer Soße binden. Den Kochschinken in feine Scheiben schneiden und auf das Gemüse schichten. Die Tomate in Scheiben schneiden und obenauf legen. Den Emmentaler und den Parmesan darüber reiben. Anschließend alles mit der Sauce übergießen. Den Auflauf für etwa fünf bis zehn Minuten bei 250 Grad Ober-/Unterhitze in den Backofen geben. Das Ciabatta mit etwas Wasser beträufeln und für kurze Zeit mit in den Backofen geben. Den Auflauf und das Ciabatta aus dem Ofen holen. Das Ciabatta aufschneiden. Alles auf einem Teller anrichten und mit glatter Petersilie garnieren. Servieren.

Matthias Jüngel am 08. Oktober 2014