

Chicorée Brüsseler Art

Zutaten für 4 Portionen:

4 Stauden Chicorée
6 EL Butter
Saft einer halben Zitrone
250 g Hähnchenbrust ohne Haut (TK)
4 große Scheiben gekochter Schinken
2 EL Mehl
125 ml Geflügelfond
125 ml Sahne
1 Eigelb
4 EL geriebenen Gouda
Salz
frisch geriebene Muskatnuss
frisch gemahlener weißer Pfeffer



Zubereitung :

Dieses Rezept für Chicorée Brüsseler Art ist wahrhaftig nix für die schlanke Linie. Schmeckt aber so gut, dass wir zu Zweit ... na schweigen wir darüber! Also die Chicorée Stauden habe ich erst mal halbiert, den Strunk herausgeschnitten, mit Zitronensaft beträufelt (damit sie nicht braun werden) und in einer gebutterten Auflaufform mit Butterflöckchen belegt bei 170 °C zugedeckt eine Stunde geschmort. Übrigens – der Zitronensaft gibt den Chicorée Stauden auch noch ein fruchtiges Aroma!

Nebenher kann man dann die Hähnchenbrüste langsam antauen lassen und im richtigen Moment (wenn sie die Konsistenz von Speisesorbet haben) in kleine Würfel schneiden. Mit frischer Hähnchenbrust geht das natürlich auch – vielleicht anfrosten? Diese Hähnchenbrust-Würfelchen portionsweise in Butter anbräunen. Große Pfanne nehmen und kleine Portionen, so dass kein Saft gezogen wird!

Nun eine helle Mehlschwitze aus 2 EL Butter und 2 EL Mehl herstellen. Wie das geht haben wir bei „Fonds & Soßen“ beschrieben. Die Mehlschwitze wird mit der Geflügelbrühe aufgekocht, dann kommt die Sahne und die Garflüssigkeit vom Chicorée dazu und die Soße muss 10 Minuten kochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss wird abgeschmeckt.

Nun habe ich jeweils eine Scheibe des Schinkens auf das Arbeitsbrett gelegt, eine Hälfte Chicorée darauf, ein paar Hähnchenbrust-Würfelchen darüber, so zwei Eßlöffel weiße Soße dazu, mit der anderen Chicorée-Hälfte zudecken und die Schinkenscheibe über dem Ganzen schließen. Damit es beim Transport in die ausgebutterte Glasform kein Malheur gibt, habe ich die Schinkenscheiben mit je zwei Zahnstochern fixiert. Nun wird es Zeit den Backofen auf 220 °C vor zu heizen.

Wenn die Chicorée – Schinken – Päckchen nun friedlich nebeneinander in der Glasform liegen kann man gleich mal die Zahnstocher wieder entfernen – die kauen sich gar nicht gut! Nun wird in die restliche weiße Soße – ist inzwischen schon gut abgekühlt – ein Eigelb eingerührt. Außerdem die Hähnchenbrustwürfel und der geraspelte Gouda.

WWW.KOCHBAEREN.DE

Rezepte > Mehlspeisen > Rezept : Chicorée Brüsseler Art

Diese Masse gießt man jetzt über die Chicorée – Schinken – Päckchen. Die Glasform kommt jetzt in den Backofen. Alle Zutaten sind ja schon gar. Wenn also die Soße blubbert und der Chicorée Brüsseler Art oben zu bräunen beginnt kann serviert werden. Falls das zu lange dauert – den Backofen-Grill zu schalten – aber dann aufgepasst!

Dazu passt ein kräftiger Weißwein, der noch nicht einmal so trocken sein muss!

Guten Appetit wünschen die Aalener Kochbären.

© WWW.KOCHBAEREN.DE