

Chicorée aus dem Ofen - mit und ohne Fleisch

ausprobiert von hr4-Redakteurin Katja Metz

Variante MIT Fleisch

Zutaten (für 4 Personen):

- 8 Chicoréestauden
- 16 Scheiben durchwachsener, roher Schinken oder Schinkenspeck (nicht zu fett)
- 150 g Bergkäse
- Butter zum Braten
- 1 TL Kapern
- zwei Handvoll kleine Kartoffeln
- Kümmel, ganz
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die kleinen Kartoffeln mit der Pelle kochen, etwas auskühlen lassen, pellen und dann beiseitestellen. Die Chicoréestauden waschen und eventuell die äußeren Blätter entfernen. Dann im Ganzen in einer großen Pfanne in der Butter rundherum goldbraun braten und pfeffern und salzen. Dann herausnehmen und abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit eine Auflaufform mit Butter einfetten. Den Ofen auf 180 Grad Umluft (200 Grad Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die gebratenen Stauden mit dem Schinken umwickeln (zwei Scheiben für eine Staude) und nebeneinander in die Auflaufform legen. In die Zwischenräume und daneben die (halbierten) Kartoffeln geben. Zum Würzen etwas salzen und mit Kümmel bestreuen. Auch ein paar Kapern (Menge nach Geschmack) zu den Kartoffeln dazugeben (evtl. die Kapern vorher klein schneiden).

Dann alles mit geriebenem Käse bestreuen. Die Form in den Ofen schieben und alles überbacken, bis der Käse geschmolzen ist, vielleicht auch bis er hier und da leicht

gebräunt ist. Ein kleiner Schluck Weißwein in der Form (bevor sie in den Ofen kommt) schadet nicht, muss aber nicht sein. Ebenfalls kann man auf die Kartoffeln noch etwas Butter geben, bevor man alles mit Käse bestreut. Das macht satter, als man denkt und taugt durchaus als Hauptmahlzeit. Guten Appetit!

Variante OHNE Fleisch

Zutaten (für 4 Personen):

- 8 Chicoréestauden
- frischer Thymian
- Butter
- brauner Zucker
- Raclettekäsescheiben oder anderen Käse, der cremig im Ofen schmilzt
- zwei alte Weizenbrötchen, grob gerieben (grobe Semmelbrösel)
- 16 Scheiben frisches Baguette
- 2 Knoblauchzehen
- Salz
- Chiliflocken

Zubereitung:

Die Chicoréestauden waschen und eventuell die äußeren Blätter entfernen, dann längs halbieren, sodass man 16 Hälften hat. Vom frischen Baguette 16 (nicht ganz dünne) Scheiben abschneiden und in der Pfanne mit etwas Butter anrösten. Leicht abkühlen lassen und jeweils eine Seite mit Knoblauch abreiben.

Nun den Thymian (Menge nach Geschmack, aber nicht zu viel) waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Die Chicoréehälften in der Pfanne in Butter auf der Schnittseite goldbraun braten und mit etwas Zucker karamellisieren. Jetzt schon mal den Backofen auf etwa 180 Grad (Umluft, Ober-/Unterhitze knapp 200 Grad) vorheizen. Dann die Baguettescheiben auf einem tiefen Backblech (auf Backpapier) oder in einer (oder zwei) gebutterten Auflaufform(en) dicht an dicht nebeneinanderlegen und die Chicoréehälften mit der Schnittfläche nach oben draufgeben. Darüber dann die Thymianblättchen streuen, ruhig etwas andrücken bzw. in die Blätterzwischenräume hinein drücken. Zum Würzen mit Salz und Chiliflocken

bestreuen (Menge je nachdem, wie scharf man es haben will). Jetzt den Käse darüber geben.

Alles in den Ofen schieben und etwa 15 Minuten überbacken lassen, bis sich beim Käse etwas tut und er geschmolzen ist. Dann die Semmelbrösel darüber streuen und das Ganze zurück eine Schubleiste höher in den Ofen schieben, damit die Brösel schön braun werden. Die Stauden im Ofen nicht aus den Augen lassen, es können schon 10 Minuten genügen, und sie sind ausreichend braun, nicht zu dunkel werden lassen!

Wenn die gewünschte Bräunung erreicht ist, den Auflauf aus dem Ofen holen und alles heiß servieren.

Tipp: Übrige Thymianzweige kann man noch zwischen die Stauden vor dem Überbacken legen (Menge nach Geschmack). Auch die Knoblauchzehen, die zum Abreiben benutzt wurden, können mit hinein. Wenn man eine Beilage dazu reichen möchte - etwas Erfrischendes passt gut, zum Beispiel eine einfache Tomatensalsa, abgeschmeckt mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer. Guten Appetit!