Rezept

Chicoréegratin mit Senfsahne

Ein Rezept von Chicoréegratin mit Senfsahne, am 29.04.2024

Zutaten

4	getrocknete Feigen
1 TL	gelbe Senfsamen
1	Zwiebel
4 EL	Butter
	Salz
1/2 Bund	Petersilie
150 g	mittelalter Gouda
100 g	Sahne
100 ml	trockener Weißwein (ersatzweise naturtrüber Apfelsaft)
800 g	Chicorée
2	Knoblauchzehen
2 TL	Zucker
	schwarzer Pfeffer
100 g	gekochter Schinken (nach Belieben)
	frisch geriebene Muskatnuss
2 TL	scharfer Senf

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 365 kcal

Zubereitung

1. Die Feigen in kleine Würfel schneiden, mit dem Wein in einer Schüssel mischen und ca. 30 Min. quellen lassen. Die Senfsamen im Mörser sehr gut zerdrücken.

2. Den Chicorée von allen welken Blättern befreien, waschen und in ca. 1 cm breite Ringe schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken.

3. In einem weiten Topf 2 EL Butter mit dem Zucker zerlassen. Den Chicorée und die zerdrückten Senfsamen darin andünsten, bis die Flüssigkeit, die sich dabei bildet, wieder verdampft ist. Die Zwiebel und den Knoblauch dazugeben und kurz mitdünsten. Den Chicorée mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Den Backofen auf 200° vorheizen. Eine ofenfeste Form mit Butter ausstreichen. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blättchen fein schneiden. Nach Belieben den Schinken klein würfeln. Den Käse fein reiben.

5. Den Chicorée mit den Feigen, der Petersilie und eventuell dem Schinken mischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und in der Form verteilen. Den Käse aufstreuen. Die Sahne mit dem Senf und Salz verrühren und seitlich angießen.

6. Die übrige Butter würfeln und auf den Chicorée streuen. Das Gratin im heißen Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen, bis die Oberfläche schön gebräunt ist. Aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen, dann servieren.