

Endivien im Schinken-Mantel

Belgien (4 Personen)

Zutaten:

- 8 Endivien
- min. 1 Scheibe Jamon Iberico pro Endivie (besser 2), es geht auch gekochter Schinken
- 150g Reibkäse
- ca. 4...5dl Milch
- 4 Esslöffel Olivenöl
- 3 Esslöffel Mehl
- Muskatnuss-Pulver
- Salz
- Pfeffer

Vorbereitung:

- Endivien sorgfältig waschen und das braune Ende abschneiden.

Zubereitung:

- Die Endivien ca. 5 Minuten in einem Topf mit Dämpfsieb blanchieren. Abkühlen und gut abtrocknen mit Küchenpapier. Darauf achten, dass sie nicht auseinanderfallen.
- Mit 1...2 Schinkenscheiben umwickeln und in eine Auflaufform legen zum späteren Gratинieren im Ofen.
- Parallel dazu die Käse-Béchamelsauce zubereiten:
 - In einem Topf Öl erhitzen und mit dem Schwingbesen langsam das Mehl unterrühren (Mehlschwitze)
 - So viel Milch etappenweise unterrühren, bis eine cremige, aber nicht zu dicke Sauce entsteht. Einen Drittel des Reibkäses unterrühren und gut 5 Minuten ganz leicht köcheln und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. **Laufend mit dem Besen umrühren, damit es nicht anbrennt.**
- Die Sauce über die Endivien-Rollen gießen und obenauf noch den restlichen Reibkäse streuen.
- Im 200°C Ofen ca. 20 Minuten backen, ohne dass es zu braun wird. Am Schluss mit Oberhitze.

Tipp:

- Gerne vor dem Servieren mit etwas Grünzeug bestreuen.
- Eine Bechamel macht man natürlich normalerweise mit Butter. Ich mag Olivenöl und es klappt genauso gut damit.
- Endivien vs. Chicorée: Das ist eine sehr verzwickte sprachliche Sache. Es gibt die Ausdrücke Endivie und Chicorée. Beide aus derselben Pflanzenfamilie. In der Deutsch-Schweiz und D nennt man das in diesem Rezept beschriebene weisse kolbenförmige Gemüse Chicorée. Und den grünen, ebenfalls bitteren, gekrausten Salat Endivie. In den meisten anderen Ländern, insbesondere den lateinischen, ist es genau umgekehrt.

