Chicorée-Reis-Gratin

Chicorée ist nebst seiner Verwendung als Salat auch ein dankbares Schmorgemüse. Er kann mit vielem kombiniert werden, zum Beispiel mit bereits gekochtem Reis. Dieser saftige Gratin ist eine gute Gelegenheit, Reste von einem Reisgericht zu verwenden. Weisser, nature gekochter Reis lässt sich mit geriebenem Käse und Gewürzen gut aufwerten. Der Chicoréee wird kurz vorgegart mit Kräutersalz und, ganz gut passend, mit Senf gewürzt und schliesslich mit dem Reis belegt. Zur Dekoration kommt ein Klacks Passata di Pomodoro mit ein paar Rosmarinnadeln obendrauf. Letzteres ist zwar als Dekoration gedacht, schmeckt aber auch ganz köstlich (Vielleicht werde ich nächstes Mal den ganzen Gratin mit einer dünnen Schicht Passata überziehen).

Zutaten (1 Holzfällerportion)

1	grosser Chicorée ca. 250g
150g	Reis vorgekocht
50g	Käse (Sternenberger, Appenzeller)
30g	Saurer Halbrahm
2Tl	Dijon-Senf
15g	Butter
1	kleiner Zweig frischer Rosmarin
1El	Passata di Pomodoro
	Kräutersalz, Pfeffer

Zubereitung

Strunk vom Chicorée leicht kappen, aber nicht wegschneiden, damit die Blätter noch gut zusammenhalten. Chicorée längs halbieren und mit Kräutersalz würzen. Im Dampfsieb zugedeckt ca. 5-7 Minuten dämpfen (er sollte noch leicht knackig sein), herausnehmen und ausdampfen lassen.

Der bittere Geschmack des Chicorée lässt sich etwas mindern, wenn er zuerst halbiert

in lauwarmen Wasser oder Milch ca. 1 Stunde eingelegt wird. Allerdings entzieht ihm dies auch wertvolle Nährstoffe.

Käse fein reiben, 1/3 davon beiseite stellen. Nadeln vom Rosmarinzweig abzupfen, ein paar Nadel beiseite legen, den Rest fein hacken.

Käse, gehackter Rosmarin und ein knapper Esslöffel Sauerrahm mit dem Reis vermischen. Mit wenig Pfeffer würzen.

Butter schmelzen. Ofen auf 200° vorheizen.

Chicoréee in eine ausgebutterte Gratinform legen. Schnittflächen mit Senf und etwas Sauerrahm bestreichen. Reis-Käsemischung darauf verteilen und ganz leicht festdrücken. Einen Klacks Passata in der Mitte daraufgeben, die beiseite gestellten Rosmarinnadeln darauf streuen. Alles mit dem Rest des Käses bestreuen und mit flüssiger Butter beträufeln.

In der Mitte des Ofens 20 bis 25 Minuten gratinieren, bis der Reis leichte Röstspuren zeigt.