



Lauch-Schinken-Gratin

Obwohl ein paar Arbeitsschritte notwendig sind, lässt sich dieser Gratin schnell und einfach zubereiten. Der gerüstete und zugeschnittene Lauch wird vorab in Salzwasser knapp weich gekocht und danach gut abgetropft. Nebenher bereitet man eine Sauce Mornay zu, das ist eine Béchamel mit Käse. Der Lauch wird mit Schinken eingerollt und mit reichlich Sauce Mornay überbacken.

Zutaten (1 Portion)

2 Lauchstangen
4 Scheiben Hinterschinken
Salz

Sauce Mornay:

10g Weissmehl
15g Tafelbutter
3dl Milch
2 Lorbeerblätter
60g milder Greyerzer oder Sbrinz
Salz, Pfeffer Muskatnuss

Zubereitung

Lauch in Stücke schneiden. Sie sollten etwas länger als die Breite der Schinkenscheiben sein. Die grünen Stücke an den losen Enden längs zur Faser einschneiden, damit sich die Lauchblätter etwas auseinanderfalten lassen und so allfälliger Sand herausgespült werden kann.

Lauch in Salzwasser 10 Minuten köcheln lassen. Mit einer Schaumkelle herausheben, gut abtropfen lassen und auf Haushaltspapier auslegen.

Sauce Mornay:

Butter in einer Pfanne schmelzen bis er leicht zu schäumen beginnt. Mehl im Sturz zugeben und ca. 2 Minuten lang gut verrühren, damit eine homogene Masse entsteht. Das Mehl darf dabei nicht braun werden. Milch nach und nach dazugießen und mit einem Schwingbesen kräftig verrühren. Lorbeerblätter zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und 10 Minuten köcheln lassen. Dabei ab und zu aufrühren, damit die Sauce nicht "anhockt".

Greizer reiben und in die Sauce einrühren, 2 Minuten weiterverrühren, bis der Käse ganz geschmolzen ist. Sauce bis zum Gebrauch warmhalten.

Ofen auf 220° vorheizen.

Leicht ausgekühlte Lauchstücke in den Schinken einrollen. Eine Gratinform ausbuttern und den Boden mit etwas Sauce Mornay belegen. Eingerollter Lauch darauf legen und mit dem Rest der Sauce Mornay übergießen. Dabei drauf achten, dass die Rollen nicht ganz bedeckt sind, damit man nach dem Gratieren noch etwas davon sieht.

Im oberen Drittel in den Ofen einschieben und ca. 25 Minuten gratinieren, bis sich schöne braune Krüstchen bilden.







Béchamel mit Käse: Sauce Mornay



