

Der Vorkoster: Roher Schinken mit Tradition – Wie gut ist die deftige Delikatesse aus dem Westen?

Rezepte von Björn Freitag

Chicorée-Schinken-Auflauf.....	2
Cordon bleu.....	4

Chicorée-Schinken-Auflauf

Was Westfälischer Knochenschinken alles kann, zeigt der Vorkoster mit einem deftigen Chicorée-Schinken-Auflauf. Statt wie üblich mit Kochschinken, wird das Gemüse mit einem luftgetrockneten Rohschinken umwickelt, der dem Chicorée eine würzige Note verleiht.



Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Chicorée
- 8 Scheiben luftgetrockneter Westfälischer Knochenschinken, alternativ kann auch ein anderer luftgetrockneter Rohschinken verwendet werden
- 4 El Butter
- 4 El Mehl
- 600 ml Milch
- 20 ml Gemüsesfond
- 1 Bund Petersilie
- Salz, Pfeffer
- ½ Zitrone
- Muskatnuss
- 100 g geriebener Käse (Gouda)

Zubereitung:

- Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.

- Chicorée putzen (welke Blätter und Strunk entfernen), längs halbieren und in kochendem Salzwasser 5 Min. vorgaren. Gut abtropfen lassen.
- Die Chicoréehälften mit je 1 Scheibe Schinken umwickeln und in eine gefettete Auflaufform legen.
- Butter in einem Topf schmelzen lassen. Mehl einrühren und bei mittlerer Hitze unter Rühren 3 Min. anschwitzen. Milch und einen Schuss Gemüsefond zugießen, mit einem Schneebesen kräftig unterrühren und bei mittlerer Hitze 5 Min. köcheln lassen.
- Von einem Bund Petersilie die Blätter abzupfen und grob hacken.
- Petersilie in die Mehlschwitze geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den Saft einer halben Zitrone hinzugeben und unterrühren.
- Die Sauce über den Chicorée geben und mit 100 g geriebenem Gouda bestreuen. Im heißen Backofen 20 Min. goldbraun überbacken.

Cordon bleu

Björn Freitag kombiniert den ursprünglich österreichischen Klassiker mit rauchigem Westfälischen Knochenschinken – für ein intensives Geschmackserlebnis.



Zutaten für 4 Stücke:

- 4 Schweineschnitzel
- 4 Knochenschinken (geräuchert)
- 4 Scheiben Käse
- Salz
- Paniermehl
- Mehl
- Eier

Zubereitung:

- Die Schnitzel in einen Gefrierbeutel legen und mit einem Fleischklopfer kräftig klopfen, bis das Fleisch wenige Millimeter dünn ist. Wer keinen Fleischklopfer hat, kann auch einen Topf zum Plattieren verwenden.
- Das Fleisch salzen.
- Je eine Scheibe Schinken und Käse auf eine Seite des Schnitzels legen, in der Mitte zusammenklappen und die Ränder andrücken.
- Das Cordon bleu in Mehl wenden, in verquirltes Ei tauchen und schließlich in Paniermehl panieren.
- Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Wichtig: Das Fett sollte mindestens 160 Grad heiß sein.

- Das Cordon bleu in die Pfanne geben und von jeder Seite 2 Minuten goldbraun anbraten.
- Vor dem Servieren kurz ruhen lassen.