

Lauch-Schinken-Gratin

für 4 Personen

Gemüse

500 g	Kartoffeln (festkochend)
700 - 800 g	Lauchstangen (mit Grün!)
1 L	leichte Gemüsebouillon

Béchamelsauce

1	Zwiebel
40 g	Butter
40 g	Mehl
1 dL	Weisswein
4 dL	Milch
...	Salz, weisser Pfeffer, Aromat, Muskatnuss
1 EL	Essig

Gratin

300 - 400 g	Schinken
100 g	Reibkäse (Greyerzer)
1 dL	Vollrahm (nach Belieben)

Die Kartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Den Lauchstangen putzen, die beiden Enden wegschneiden und längs halbieren. Die halbierten Lauchstangen in 4-5 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen gut abspülen und abtropfen lassen.

Die Kartoffelstücke in eine grosse Pfanne geben. Die Bouillon dazugießen und aufkochen. Dann die Hitze tiefer stellen und die Kartoffeln 5-10' blanchieren.

Die Hitze wieder erhöhen. Die Lauchstücke begeben, die Hitze verringern und das Ganze weitere 5-10' köcheln lassen. Dann 2-3 Deziliter vom Kochwasser beiseitestellen und das Gemüse in ein Löcherbecken geben und gut abtropfen lassen.

Für die Béchamelsauce die Zwiebel schälen und feinhacken. Die Butter in einer kleinen Pfanne zum Schmelzen bringen und die Zwiebelstücke dazugeben. Bei kleiner Hitze unter gelegentlichem Rühren die Zwiebel dünsten.

Das Mehl begeben und kurz umrühren. Dann die Hitze stark erhöhen und den Weisswein begeben. Unter stetem Rühren einkochen lassen, dann die Milch begeben. Immer weiter rühren, bis die Mischung einzudicken beginnt und Blasen wirft.

Die Hitze kleinstellen und die Béchamel mit Salz, Aromat, weissem Pfeffer und Muskatnuss würzen. Das Kochwasser sowie den Essig begeben und noch etwas ziehen lassen.

Den Backofen auf 200° C vorheizen (Unter- und Oberhitze). Den Schinken in etwa 4 x 4 cm grosse Stücke schneiden.

Eine grosse Gratinform mit Butter einfetten, dann etwas Béchamel auf den Boden der Gratinform geben, einen Viertel des Lauch-Kartoffel-Gemüses gleichmässig darüber verteilen, mit Schinkenscheiben belegen, dann wieder Béchamel - Gemüse - Schinken - Béchamel - Gemüse - Schinken usw. Mit Schinken und Béchamel abschliessen.

In der Mitte des Ofens ca 20' gratinieren. Herausnehmen und die Mischung unter Beigabe des Reibkäses etwas umschichten. Den Rahm darübergiessen und im Ofen weitere 15'-20' gratinieren.

Dazu passt: Grüner Salat und Öpfuschnitz