



# Rezepte aus dem Hessenpark

## Überbackener Chicorée

Clemens Wilmenrods feuilletonistische Kochbücher waren wie seine Kochsendung sehr beliebt und erschienen mit einer Gesamtauflage von über 250.000 Exemplaren. Carl Clemens Hahn (1906-1967), war eigentlich Schauspieler von Beruf und machte von 1953-1964 als erster deutscher Fernsehkoch in der NWDR- bzw. WDR-Sendung *Bitte, in zehn Minuten zu Tisch*, in 185 Sendungen Furore. Dieses Rezept wurde ihm laut eigener Aussage von einer Zuschauerin in einem „Briefchen“ zugeschickt und er hatte es bald darauf „gesendet“, da es „unbedingt wert ist festgehalten zu werden“ und in seiner „eigenen Küche jetzt ein fester Bestandteil des festen Repertoires“ darstellt.

Er gab diesem Gericht den einzigartigen Namen Chicoree anonym.

## Überbackener Chicorée

### Für die Chicorées:

4 Chicorées

500 Milliliter Wasser

1 Teelöffel Salz

### Für die Sauce:

50-100 Gramm Räucherspeck

1 Zwiebel, gehackt

2 Esslöffel Butter

2 Esslöffel Mehl

250 Milliliter Milch

250-300 Milliliter Kochwasser

Etwas Zitronensaft

2 Esslöffel junger Gouda, gerieben

Salz

Pfeffer

1 Eidotter

### Für die Form:

Butter

Schinken, gekocht oder roh

Optional: Semmelbrösel und Butter

1. Die Chicorées etwa für 10 Minuten in kochendem Wasser weich kochen.
2. Den Speck zusammen mit der Zwiebel in der Butter andünsten.
3. Das Mehl darüber geben und unter Rühren die Milch und so viel des Kochwassers angießen, dass eine leicht dickflüssige Sauce entsteht.
4. Vom Feuer nehmen.
5. Mit Zitronensaft, geriebenem Gouda, Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Zum Legieren den einen Eidotter unter die Sauce ziehen.
7. Eine Auflaufform fetten.
8. Die Chicorées in je eine Scheibe gekochten oder rohen Schinken wickeln und in die Form nebeneinander legen.
9. Mit der Sauce begießen, mit Käse sowie Semmelbröseln bestreuen und eventuell mit Butterflöckchen versehen.
10. Im 180-200°C heißen Ofen für 15-20 Minuten überbacken.