DENNER

Cremige Delikatesse: Lauch-Schinken Röllchen nach Mamas Art

Es gibt Gerichte, die kann man tupfgenau nach Rezept kochen und doch schmecken sie immer anders als das Original. Meine Mama macht die cremigsten, zartesten, einfach wunderbarsten Lauch-Schinken-Röllchen der Welt, die seit meiner Kindheit zu meinen allerliebsten Speisen überhaupt gehören. Auch wenn das untenstehende Rezept das Ihre ist und das Ergebnis auch bei mir immer verboten lecker schmeckt – so wie bei meiner Mama schmecken sie in meiner Küche nie zu hundert Prozent.

Essenziell bei diesem Gericht ist die Béchamelsauce, deren Zubereitung eigentlich simpel ist, sofern man die Grundregeln beachtet:

1. Das angegebene Verhältnis von Butter zu Mehl berücksichtigen. Verwendet man zu wenig Butter, geht die Sache daneben.
2. Geduld! Gut Ding will Weile haben: Die Butter langsam schmelzen lassen, damit sie nicht anbrennt. Danach dem Mehl genügend Zeit geben, um in der Butter vor sich hin zu blubbern. Das ist wichtig, damit die Sauce die richtige Konsistenz entwickelt.
3. Die Flüssigkeiten, mit denen man die Sauce ablöscht, müssen unbedingt kalt sein, sonst entstehen Klumpen.
4. Last but not least: Ja nix anbrennen lassen – niemand möchte unschöne Stückchen in der Sauce. Einmal angebrannt, bringt man die Klümpchen praktisch nicht mehr weg.

Und jetzt kann’s los gehen: Viel Spass beim Kochen dieser Delikatesse!

- 6 Lauchstangen, geputzt, in ca. 10 cm lange Rollen geschnitten
- 400 g Hinterschinken
- 50 g Butter
- 40 g Mehl
- 25 cl Wasser
- 25 cl Milch
- 140 g geriebener Parmesan. Zusätzlich ein wenig geriebener Parmesan für die Kruste.
- Salz, weisser Pfeffer, wenig Curry, wenig Muskatnuss

1. Die Lauchröllchen im Salzwasser so lange kochen, bis sie noch nicht ganz «durch» sind.
2. Eine hitzeresistente Form mit Butter einfetten.

3. Die Lauchröllchen je in eine Scheibe Schinken einrollen und nebeneinander in die Form legen.
4. Für die Sauce: Butter schmelzen, dann das Mehl beigeben. Bei kleiner Hitze dünsten, bis das Mehl leicht bräunlich ist und Bläschen bildet. Das Mehl sollte sicher eine Minute leicht in der Butter blubbern.
5. Mit der kalten Milch und dem kalten Wasser ablöschen, aufkochen.
6. Die Sauce jetzt ca. 15 Minuten bei kleiner Hitze weiterköcheln lassen. Salz, Pfeffer, eine Prise Muskatnuss und ein bisschen Curry beigeben und immer wieder umrühren.
7. Ganz zum Schluss den Parmesan in die Sauce rühren.
8. Die Béchamelsauce über die Röllchen in der Form giessen, die Röllchen bei 200 °C während ca. 20–25 Minuten im Ofen überbacken. Kurz vor Schluss ein wenig Parmesan über das Gericht streuen und nochmals einige Minuten weiterbacken lassen, damit eine Kruste entsteht.

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde