

GRATIN DAUPHINOIS

| Französisches Kartoffelgratin mit Rosmarin |

GESAMTZEIT 40 Minuten	ARBEITSZEIT 15 Minuten	REGION Frankreich
		PASSENDER DRINK Französischer Weißwein
		SAISON ganzjährig machbar
ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN		
- 1 kg	Kartoffeln	
- 400 ml	Sahne	
- 3 Zweige	frischen Rosmarin	
- 1 Prise	Muskatnuss (frisch gerieben)	
-	Salz & Pfeffer	
<p>wird wohl ein Mythos bleiben. Dieses Rezept hier stammt von Michael, einem alten Arbeitskollegen aus der Alpregion Frankreichs und ist ganz ohne Käse. Weniger fettig, aber doch unglaublich lecker. Und es ist trotzdem noch sehr deftig und sättigend. Kartoffelgratin eignet sich damit sowohl als Beilage, egal ob zu Fleisch, Fisch oder Gemüse. Es kann aber auch wunderbar alleine stehen und als Hauptgericht dienen. Welche Kartoffeln verwendet werden sollten, muss jeder für sich entscheiden. Mein Favorit sind da die „vorwiegend festkochenden Kartoffeln“. Die nehmen die Soße gut auf, bleiben aber dennoch in Form und schmecken auch nicht zu mehlig. Neben Meersalz und Pfeffer sorgen Rosmarin und Muskat für die schöne, intensive Würze. Die Zubereitung selbst ist übrigens simpel. Da kümmert sich zum Glück größtenteils der Ofen drum. Ein echtes Sternchen unter den Aufläufen.</p>		
<p>Je m'appelle une Kartoffelgratin - Tradition aus dem Herzen Frankreichs. Knackige Kartoffeln treffen zarte Sahnesauce. Rosmarin und Muskatnuss für das gewisse Etwas. Très bien. Schwer sich da nicht zu verlieben. Der Franzose würde jetzt fragen: Voulez-vous coucher avec moi? - Natürlich nur bei mir im Ofen und nicht im Bett. Denn das Gratin muss erst goldbraun werden, bevor es vernascht werden kann!</p>		
<p>Kartoffelgratin gehört genauso zu Frankreich, wie der Eiffelturm. Doch wie lautet das Originalrezept? Mit Käse, Eier, Milch, Sahne oder doch alles zusammen? Wie dem auch sei, hat sicherlich jede Variante seine Berechtigung. Wie das „erste“ Gratin aussah,</p>		

1 kg Kartoffeln

STEP 1

Den Ofen auf 180°C vorheizen (Umluft). In der Zwischenzeit die Kartoffeln gründlich waschen und mit einem Messer oder einem Hobel in dünne Scheiben schneiden. Die Kartoffeln in einer (eingefetteten) Auflaufform eng nebeneinander schichten.

3 Zweige Rosmarin (frisch) - Meersalz - Pfeffer, frisch gemahlen - 1 Prise Muskatnuss - 400 ml Sahne

STEP 2

Die langen Rosmarinzwige in 2cm lange Abschnitte zerteilen und zwischen die Kartoffeln stecken. Mit Salz & Pfeffer würzen und je nach Belieben noch eine Prise frische Muskatnuss über die Kartoffeln reiben. Die Sahne sorgfältig über die Kartoffeln gießen, bis nur noch die Kartoffelspitzen aus der Sahne gucken.

STEP 3

Die Kartoffeln bei 180°C in den Backofen schieben. Das Gratin ist fertig, wenn die Sahne am Rand Blasen schlägt und die Oberfläche eine goldbraune Schicht darstellt. Das dauert je nach Dicke der Kartoffeln und Höhe der Schicht ca. 20-30 Minuten. Nach dem Rausholen sofort servieren.

TIPP

Wer mehr von der schönen goldbraunen Oberfläche haben möchte, sollte nur eine Schicht Kartoffeln in der Auflaufform anrichten. (so wie auf dem Foto). Dadurch ist das Kartoffelgratin auch schneller durch. Bei größeren Mengen kann dann im Idealfall einfach eine zweite Auflaufform verwendet werden, in der dann auch nur eine Schicht Kartoffeln geschichtet wird.