

Kartoffelgratin, Gratin dauphinois

Zutaten als Beilage für 4 Portionen:

1 kg Kartoffeln, vorwiegend festkochend
(z.B. Finka, Bintje, ...)
1 Knoblauchzehe
3 Eier
250 ml Crème fraîche
250 ml Milch
Salz,
Pfeffer,
Muskatnuss gerieben,



Zubereitung :

Für das Kartoffel-Gratin den Elektroofen auf 220 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln waschen, schälen und mit dem Gemüsehobel in dünne Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehe schälen, halbieren und die Gratinform damit ausreiben. Die Kartoffelscheiben dachziegelartig hinein schichten.

Die Eier aufschlagen, mit Crème fraîche und Milch verrühren und mit Salz, Muskatnuss und Pfeffer würzen. Die Masse über die Kartoffeln gießen. Das Kartoffelgratin bei 220 Grad Ober- / Unterhitze 1 ¼ Stunden backen. Gegen Ende der Backzeit kontrollieren, dass das Gratin nicht zu dunkel wird. Rechtzeitig mit Alufolie abdecken.

Serviertipp:

Ein Kartoffel-Gratin ist die ideale Beilage zu Kalbsschnitzel natur oder Steaks.

Für das Kartoffelgratin wird die alte Kartoffelsorte Bintje empfohlen. Sie ist hellgelb, oval geformt, von neutralem Geschmack und normalerweise frei von tiefen Augen. Der Kochtyp ist mehlig-festkochend und damit für Gratins hervorragend geeignet. Von unserem Kartoffelbauer wurde uns als Frühkartoffel ersatzweise die Sorte Finka empfohlen.