Tartiflette au Reblochon de Savoye - Kartoffelgratin mit Reblochon

Trotz des klangvollen Namens ist die Tartiflette kein traditionelles Gericht. Es wurde um 1980 von der Markenorgansiation der Reblochon-Käsereien kreiiert und bekannt gemacht. Mittlerweile gehört die Tartiflette fest zum kulinarischen Repertoire Savoyens, etwa vergleichbar mit dem Fondue in der Schweiz. Reblochon ist ein würziger Weichkäse savoyischer Herkunft, der aus besonders fettreicher Milch hergestellt wird und dessen orange-farbene Rinde mit einem Edelschimmel überzogen ist.

Die Tartiflette ist ein Kartoffelgratin mit reichlich Zwiebeln der mit halbiertem Reblochon belegt und überbacken wird. Mittlerweile wird sie in Savoyen in vielerlei Variationen zubereitet.

Der Name wurde von "Tartiflâ" hergeleitet, das ist im Savoyer Dialekt der Name für Kartoffeln. Es ist eine einfaches, währschaftes und würziges Ofengericht.

Ich habe einen gut gereiften Reblochon von Willi Schmid in Lichtensteig verwendet. Er stellt ihn aus Ziegenmilch her und ist von samtig-würzigem Geschmack.</i>

Zutaten (2 Portionen)

1/2	Reblochon (ca. 150g)
400g	Kartoffeln festkochend
150g	Zwiebel
7cl	Weisswein
2	Knoblauchzehen
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Kartoffeln mit der Schale ca. 15 Minuten knapp weich kochen. Auskühlen lassen und in

ca. 3mm dicke Scheiben schneiden.

Zwiebeln in dünne Streifen schneiden und in Bratbutter bei niedriger Temperatur ca. 5 Minuten dünsten. Dabei ab und zu wenden. Die Zwiebeln sollten dabei nicht braun werden.

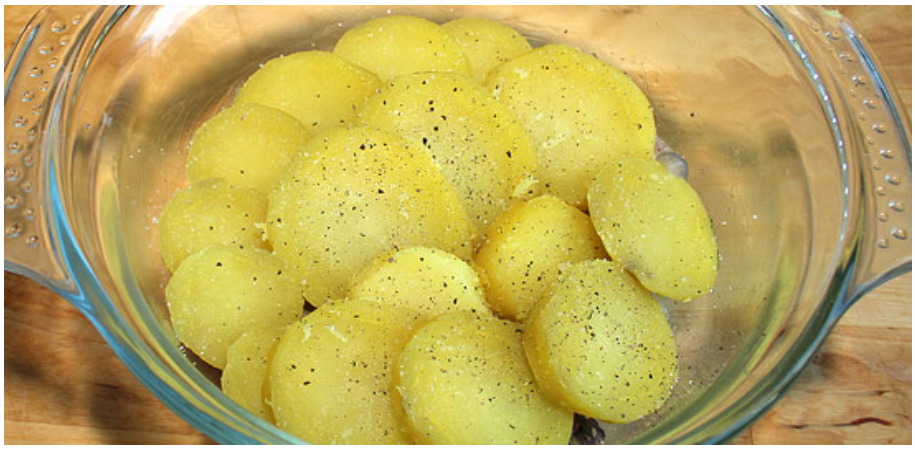
Eine Knoblauchzehe längs halbieren und damit die Gratinform kräftig ausreiben. Mit etwas flüssiger Butter einpinseln.

Zweite Knoblauchzehe in den Weisswein pressen.

Abwechslungsweise eine Lage Kartoffelscheiben und eine Lage Zwiebeln in die Gratinform einschichten. Die Kartoffelscheiben jeweils leicht salzen und pfeffern.

Den Weisswein mit dem Knoblauch darübergiessen.

Reblochon quer halbieren und mit der Rinde nach oben auf die Kartoffeln legen.

In die Mitte des auf 200° vorgeheizten Ofens einschieben und 20 Minuten überbacken.

Gratinform mit Knoblauch ausreiben