



Gratin boulangères - Gratin savoyard - et Saucisson vaudoise

Der Gratin dauphinois ist eines der besten Kartoffel-Rezepte die ich kenne. Er ist die ideale Beilage zu gebratenem Fleisch und schmeckt auch allein, von einem Salat begleitet, vorzüglich. Ein Kartoffelgratin kann natürlich in verschiedensten Varianten zubereitet werden. Für zwei davon kennt die französische Küche eigene Namen:

Gratin savoyard: Die Kartoffeln werden in einer Bouillon statt in Milch und Rahm gratiniert, dafür wird der Gratin mit Käse bestreut. Vorzugsweise wird Greyerzer verwendet, aber auch ein reifer Halbhartkäse ist sehr gut geeignet.

Gratin boulangères: Die Kartoffeln werden auf einer Lage mit kurz angerösteten Zwiebeln in die Gratinform eingeschichtet und wie der Gratin savoyard in Bouillon gratiniert. Dieser Gratin kann mit oder ohne Käse zubereitet werden.

Diese beiden Varianten sind leichter als der "rahmige" Gratin dauphinois und passen darum gut zu einer deftigen Waadtländer Saucisson.

Ich habe die Variante "boulangères" zubereitet und dabei die Kartoffeln nicht einfach lose in die Gratinform eingeschichtet, sondern sie einzeln geschnitten und "Päckli-weise" in die Gratinform gelegt. Das sieht schön aus!

Zutaten (2 Portionen)

| | |
|---------|--|
| 500g | Kartoffeln, festkochend (Ditta) |
| 1 | grosse Zwiebel (ca. 100g) |
| 1 | Knoblauchzehe |
| ca. 3dl | vegetabile Bouillon |
| 3 | Zweige frischer Rosmarin |
| 50g | Halbhartkäse (Sternenberger reif oder Tilsiter) |
| | Bratbutter |

schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss

1 Waadtländer Saucisson

Zubereitung

Zwiebel in dünne Scheiben schneiden und in Bratbutter leicht anrösten.

Gratinform mit der Knoblauchzehe ausreiben.

Bouillon kurz aufkochen und die Knoblauchzehe zugeben. Auskühlen lassen.

Zwiebelscheiben auf dem Boden der Gratinform verteilen.

Kartoffeln schälen und in ca. 3mm dicke Scheiben schneiden. Geschnittene Kartoffeln als "Paket" auf die Zwiebeln legen bis die Gratinform schön ausgefüllt ist.

Rosmarinzweige zerzupfen und auf die Kartoffeln legen. Würzen mit Pfeffer und Muskatnuss.

Kartoffeln mit Bouillon übergießen, bis diese knapp bedeckt sind, danach den Käse darüberreiben.

Im auf 180° vorgeheizten Ofen 60 Minuten gratinieren.

Saucisson:

40 Minuten in heissem Wasser (knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen).







