



Gratin Dauphinoise - Kartoffelgratin

Dieses Rezept der klassischen französischen Küche ist für mich noch immer eine der besten Zubereitungsarten für Kartoffeln. Natürlich gibt es auch Abwandlungen davon: Gratin Savoyard und Gratin Boulangère.

Der Gratin Dauphinoise ist eine wunderbare Beilage zu Braten, ganz speziell zu einem Lammgigot. Und natürlich lässt sich dieser Gratin fast nach Belieben ergänzen: Mit Pilzen, Lauch, Spinat und gibt so eine feine Hauptmahlzeit. Auch wenn man der Fantasie dabei freien Lauf lassen kann: Ei gehört nie in den Kartoffelgratin, es macht ihn lediglich trocken.

Zutaten (2-3 Beilagen)

400g	festkochende Kartoffeln
1dl	Bouillon
1dl	Vollrahm
1	Knoblauchzehe
30g	Sbrinz
	schwarzer Pfeffer
	Muskatnuss nach Belieben
	Bratbutter

Zubereitung

Bouillon und Vollrahm zusammengiessen, die Knoblauchzehe dazupressen und kurz aufkochen, mit Pfeffer und eventuell Muskatnuss würzen. Etwas abkühlen lassen.

Eine Gratinform ausbuttern. Kartoffeln schälen und in ca. 3mm dicke Scheiben schneiden. In die Gratinform einschichten. Sbrinz darüberreiben und den Guss darübergiessen.

In der Mitte des auf 200° vorgeheizten Backofen ca. 35-40 Minuten gratinieren.

Der Kartoffelgratin lässt sich auch sehr gut vorbereiten und vorbacken. Ich habe ihn als Beilage zu einem Lammgigot zubereitet. Der Lammgigot wird im Ofen bei 80° niedertemperaturgegart, der Gratin braucht aber 200°. Das geht nicht gleichzeitig in einem Ofen. Ich habe den Kartoffelgratin vorab gebacken und auskühlen lassen. Dann den Gigot bei 80° gegart, danach habe ich den Gratin bei 200° nochmals etwa 10 Minuten nachgebacken. Das hat perfekt geklappt.



Bouillon und Rahm würzen und aufkochen



Zum Schluss mit dem Bouillon-Rahmgemisch übergießen



Kartoffelgratin mit Lammgigot und Broccoli