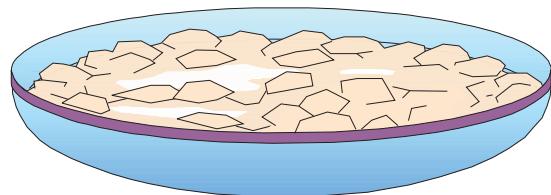


Aufläufe und Gratins



	Seite
Fenchelgratin	280
Gratin von Bärlauch	282
Kartoffelgratin	284
Nudelauflauf	285
Überbackener Chicorée	287

Fenchelgratin

Zutaten:

Für 4 Personen

5-6 Fenchelknollen (je nach Größe)

200 g Crème fraîche

100 g Sahne

1 EL Mehl

1 Ei

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Fencheltriebe mit dem Grün abschneiden, das Grün aufheben. Die Fenchelknollen vom Strunk her so abschneiden, dass sich immer ein Blatt lösen lässt. Verschmutzte Blätter abwaschen.

Die Blätter in Salzwasser 10 Min. sprudelnd kochen. Mit dem Sieblöffel in kaltes Wasser geben und anschließend in einem Durchschlag abtropfen lassen.

Eine Auflaufform (ca. 22x30 cm) mit Butter ausstreichen (das geht am besten mit den Fingern). So viel Parmigiano-Reggiano in die Form reiben, dass nach dem hin und her schütteln Boden und Wände gleichmäßig bedeckt sind.

Die abgetropften Fenchelblätter flächendeckend auslegen. Jede Lage leicht salzen und pfeffern, sowie wieder etwas Käse dünn darüber reiben. Es sollten bei dieser Formgröße etwa vier Lagen entstehen.

Crème Fraise, Sahne, Mehl und Ei wird mit dem Quirl vermischt, gesalzen und gepfeffert und über das Ganze verteilt. Nochmals Käse darüber reiben und in das Rohr geben. Bei 200° überbacken, bis die Oberfläche goldbraun ist.

Als vegetarisches Gericht mit Baguette oder mit einem auf der Haut gebratenen Zanderfilet, ein Genuss.

Tipp:

Das Reiben von Käse, wie auch von allen sonst in der Küche vorkommenden Zutaten, geht heute am besten mit einer Reibe von

Microplane™. Diese neue Generation von Reiben, aus dünnem, gehärtetem Stahl, in den die feinen Schneiden eingeätzt sind, macht wirklich Freude in der Küche.



Gratin von Bärlauch

Zutaten:

Für 2 Personen

2 Stangen Lauch à 150 g

400 g Kartoffeln

150 g Bärlauch

100 g gekochter Schinken

etwas Butter

50 g geriebener Gruyère

20 g geriebener Parmesan

20 g gewürfelte Butter

für die Bechamelsauce:

60 g Butter

30 g Mehl

350 ml Milch

200 ml Gemüsewasser

(entsteht beim

Kochen der Gemüse)

Salz

weißer Pfeffer

Muskatnuss

Zubereitung:

Die Lauchstangen waschen und in 1 cm dicke Ringe schneiden. Kartoffeln waschen, schälen und in 4 mm dicke Scheiben schneiden.

Kartoffeln in Salzwasser bissfest kochen. Aus dem Wasser nehmen und in eine größere Schüssel geben. Lauch in das Salzwasser geben und eine Minute köcheln lassen. Den Bärlauch dazugeben und noch einmal aufkochen lassen. Alles aus dem Wasser nehmen und mit Eiswasser abschrecken, etwas ausdrücken und in die Schüssel zu den Kartoffeln geben.

Den Schinken in kleine Würfel schneiden, kurz in Butter anrösten und ins Gemüse mischen.

Für die Bechamelsauce die Butter in einem Topf warm werden lassen, das

Mehl einrühren, dann die kalte Milch und das Gemüsewasser unter ständigem Rühren aufgießen. Etwa 5 Minuten köcheln lassen und immer wieder aufrühren.

Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Bechamel mit dem Gemüse vermischen und in eine feuerfeste Form geben (zirka 4 bis 5cm Höhe). Mit dem Käse bestreuen und die Butterwürfel darauf verteilen.

Bei 180 Grad in den Ofen schieben. Nach einer $\frac{1}{2}$ Stunde den Ofen ausmachen und die Gratin noch 10 Minuten durchziehen lassen.



Tipp:

Wer das Bärlaucharoma intensiver schmecken möchte, blanchiert nur die Hälfte und gibt den Rest roh dazu.

Kartoffelgratin

Zutaten:

Für 4 Personen
600 g mehlig kochende Kartoffeln
1 Eigelb
60 g Crème fraîche
200 ml Milch
2 Knoblauchzehen
110 g Sahne
30 g Butter
100 g geriebener Käse
Pfeffer
Salz
Muskat

Zubereitung:

Die Auflaufform (ca. 20 cm Durchmesser) mit Knoblauch ausreiben und mit Butter einschmieren. Die Kartoffeln dünn (1 mm) schneiden oder hobeln. In einer Schüssel mit Wasser die Stärke von den Kartoffelscheiben abspülen.
Zwischen Küchenpapierlagen die Scheiben trocknen. Danach dachziegelförmig in die Auflaufform einschichten. Jede Lage salzen, pfeffern und mit etwas Käse bestreuen, Das Eigelb mit der Milch, Crème fraîche und der Sahne verquirlen

und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Kartoffeln mit der Flüssigkeit bedecken. Dünn geschnittene Knoblauchscheiben verleihen der Gratin obenauf noch das gewisse Extra!

45 Minuten im Umluft-Ofen bei 180° überbacken, bis es goldbraun ist.



Nudelauflauf

Zutaten:

Für 2 Personen
200 g Bandnudeln
200 g gekochter Schinken in Scheiben
250 g Champignons
200 g geriebener Emmentaler
3 Eier
2 Tomaten a 120 g
 $\frac{1}{2}$ Gemüsezwiebel
100 ml Crème Fraîche
100 ml Sahne
1 EL Mehl
Erdnussöl zum Braten
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Die Nudeln in 2 bis 3 cm lange Stücke brechen, bissfest kochen, abseihen und mit kaltem Wasser spülen. Abtropfen lassen.

Die Champignons in kleine Stücke (ca. 1 cm³) schneiden.

Gekochten Schinken in 1 cm Quadrate schneiden.

Zwiebel in kleine Würfel schneiden.

Knoblauch in sehr feine Würfel schneiden.

Im Wog zunächst die Pilze scharf anbraten bis sie durch Wasserverlust auf die Hälfte geschrumpft sind. Ausleeren und abkühlen lassen.

Die Schinkenstückchen ebenfalls scharf anbraten, bis sie Knackgeräusche von sich geben, dann die Zwiebeln dazugeben und weiter rühren. Wenn sie leichte Farbe angenommen haben, für 30 Sekunden den Knoblauch dazugeben.

Alles zu den Pilzen geben und auskühlen lasse.

Die Tomaten schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Mit den Nudeln, der Pilz-Schinkenmasse und 100 g Käse gut vermischen.

Crème Fraîche, Sahne, Mehl, Eier, Salz und Pfeffer mit dem Handgerät verquirlen.

Ein feuerfestes Gefäß mit ca. 3 l Fassungsvermögen ausbuttern. 50 Gramm Käse hineingeben und durch Schwenken an der Wandung ver-



teilen. Das Nudelgemisch einfüllen und den Rest des Käses darüber streuen.

Mit der Eiermasse begießen.

Im vorgeheizten Umluftofen bei 180°C 45 Minuten backen. Dann das Gefäß mit Alufolie abdecken und weitere 20 Minuten backen.

Mit einer Korkunterlage auf den Tisch bringen.

Je nach Vorlieben kann man mit Worcestershire Sauce, Tomaten Ketchup, Cayenne Pfeffer u. a. auf dem Teller nachwürzen.

Überbackener Chicorée

Zutaten:

Für 4 Personen

4 mittelgroße Chicoree a etwa 200 g

4 große Scheiben Prager Schinken

5 nussgroße Stücke Butter

Salz

weißer Pfeffer

1 Zitrone

1 ovales feuertfestes Geschirr

etwa 60 g Gruyere

Bechamel Sauce

Zubereitung:

Vom Chicoree die äußeren Blätter entfernen, das Braune vom Stielansatz abschneiden und ein Kreuz hineinstechen.

Chicoree im Beutel (alternativ im Dämpfer) weich garen, etwa 15 bis 20 Minuten.

Gedämpften Chicoree leicht anpressen, damit die Flüssigkeit entweicht.

Schinken mit etwas Butter

einzelne in einer Teflonpfanne auf beiden Seiten kurz anbraten, auf einem Teller beiseite stellen.

Ofen auf 200 Grad vorwärmen.



Chicoree salzen, pfeffern, einzeln in die Schinkenscheiben einrollen und in das feuerteste Geschirr einlegen.

Mit erwärmter Bechamel Sauce übergießen, den Gruyere darüber reiben, etwa 10 Minuten in den vorgewärmten Ofen schieben und überbacken, bis eine schöne hellbraune Farbe entsteht.

Dieses Gericht kann als Hauptgericht sowie als Garnitur vorzugsweise zu gebratenem Wildgeflügel gereicht werden.