

Christina Hubbeling
kocht für Sie

Gratin Dauphinois (Kartoffel- gratin)

**Zutaten für 1 Gratinform (23×16 cm),
reicht für 6 Portionen**

Zubereitung in 1 Stunde 30 Minuten

1 Knoblauchzehe

Butter zum Einfetten der Form

1 kg Kartoffeln, mehlig kochend

Fleur de Sel, Pfeffer aus der Mühle

5 dl Milch

2 dl Rahm

½ TL Salz

1 Msp. Muskatnuss, frisch gerieben

Butterflöckchen

Zirka 2 dl Rahm

Zubereitung

Knoblauchzehe halbieren, die Gratinform damit ausreiben, Form gut mit Butter einfetten. Kartoffeln waschen, schälen und mit der Mandoline (Hobel) in dünne Scheiben schneiden. Scheiben lagenweise in die Gratinform schichten, die einzelnen Lagen mit Salz und Pfeffer wür-

zen. In einer Schüssel Milch mit 2 dl Rahm mischen, Salz und Muskatnuss beifügen. Flüssigkeit über die Kartoffeln giessen. Zum Schluss Butterflöckchen auf die Kartoffeln verteilen. Im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen 50 Minuten gratinieren. Aus dem Ofen nehmen und nochmals zirka 2 dl Rahm über den Kartoffelgratin giessen und für weitere 15–20 Minuten im Ofen weitergaren. Sobald sich eine braune Kruste gebildet hat, ist der Gratin fertig, die Flüssigkeit darf jedoch nicht vollständig einkochen. Wird der Gratin zu dunkel, mit Alufolie abdecken.

Der Name des «Gratin Dauphinois» deutet auf seine Herkunft hin: Das Originalgericht stammt aus der Dauphiné im Südosten Frankreichs. In Savoyen reichert man den Kartoffelgratin noch mit geriebenem Käse an, etwa mit Gruyère oder Comté, den man zwischen die Lagen füllt.



Lokaltipp Restaurant Sankt Meinrad, Zürich

Wir haben zweimal im Restaurant Sankt Meinrad in Zürich zu Mittag gegessen – und waren zweimal begeistert. Egal, ob Schweinebauch oder Geflügel, egal, ob Fisch oder vegetarisch: Die Gerichte bestehen aus erstklassigen Produkten, sind ohne viel Schnickschnack geschmackvoll zusammengestellt und überzeugen vom ersten bis zum letzten Bissen. Es scheint, dass die etwas abseits des Zentrums gelegene Gaststätte nach zwei, drei wenig erfolgreichen Versuchen den Tritt gefunden hat. Vier Initiatoren (u. a.



Luzia Penner, ehemals im «Greulich») sowie der talentierte Küchenchef Fabian Fuchs verfolgen das ambitionierte Ziel eines Restaurants für ein nachhaltiges Genusserlebnis. Die verwendeten Produkte stammen aus dem fairen Handel, von regionalen Lieferanten und werden wenn immer möglich nach biologischen Richtlinien erzeugt. Am Mittag werden Menüs zu sehr fairen Preisen serviert. Am Abend kosten drei Gänge 78 bzw. 68 Fr. (vegetarisch). Die kleine Weinkarte ist sorgfältig ausgewählt und mit Tropfen aus Europa bestückt. Peter Keller

Facts

Was? Sympathisches Restaurant mit einer regionalen und saisonalen Küche, vorwiegend in Bio-Qualität, und einer freundlichen Bedienung.

Für wen? Für alle Gourmets, die bewusst Speisen und Wein auswählen wollen.

Restaurant Sankt Meinrad, Stauffacherstr. 163, 8004 Zürich, Tel. 043534 8277; www.equi-table.ch