

Cartiflette



KARTOFFEL-KÄSE-AUFLAUF

Ein schönes Wintergericht aus den Alpen. Für den cremigen Geschmack sollte nur Reblochon, ein cremiger Bergkäse, verwendet werden. Es kommt weder Sahne noch Crème fraîche hinzu, nur die Verbindung des schmelzenden Käses mit dem Wein gibt der Speise diese unvergleichliche Textur.

FÜR DEN AUFLAUF

- 900 g festkochende Kartoffeln
- 400 g Schinkenspeck
- 5 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- Salz und Pfeffer
- 150 ml trockener Weißwein
- 1 Reblochon (circa 400 g–500 g) oder ein anderer cremiger Käse

FÜR 6 PERSONEN

KOCHZEIT: 20 MINUTEN

BACKZEIT: 20 MINUTEN

Als Alternative zum Reblochon empfehle ich einen cremigen, weichen Bergkäse. Er sollte schön reif sein, um das Gericht gut zu aromatisieren.

- Die Kartoffeln ungeschält 20 Minuten kochen. Den Schinkenspeck klein schneiden, die Schalotten schälen und in Scheiben schneiden. Schinkenspeck und Schalotten in der Pfanne braten. Die gegarten Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden.
- Eine Auflaufform mit 1 Knoblauchzehe ausreiben. Die Hälfte der Kartoffelscheiben auf den Boden geben, darauf die Hälfte der Schalotten-Speck-Mischung, dann wieder Kartoffeln und zum Abschluss wieder Speck-Schalotten. Jede Schicht mit Salz und Pfeffer würzen. Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- Den Wein zum Auflauf gießen. Den Reblochon halbieren (damit das Innere besser auslaufen kann) und beide Hälften auf den Auflauf legen. Das Ganze auf der mittleren Schiene für 20 Minuten schmoren und gratinieren lassen.

