Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



GRATIN DAUPHINOIS MIT MORCHELN & PFEFFERSTEAK MIT SAHNE, ÄPFELN UND MORCHELN SAUCE

ZUBEREITUNG: 30 MIN. · KOCHZEIT: 15 MIN. · BACKZEIT: 50 MIN.

Kartoffelgratin kennt jeder. Bei uns wird ihm einen besonderen Edelnamen gegeben: **Gratin Dauphinois**, weil er aus dem **Dauphiné** kommt (also die Gegend um Grenoble, Gap, Montélimar oder Valence). Diese leckere Beilage ist sehr einfach zuzubereiten und hat **nur ein Grundprinzip: keine Käse obendrauf! Nein nein…**

Auch wenn man es mag, es schmeckt echt besser ohne Käse. Die Kruste, die beim Backen obendrauf kommt, ist nur wegen der Sahne und den Kartoffeln. Wichtig ist, dass man sie wirklich lange backen lässt. Und Jaaaaa es wird ganz schön dunkel, aber so schmeckt es echt am besten. Wenn es nur leicht beige wird, hat man keine Kruste.

Diese Beilage bereiten wir oft in den Kochkursen, und ich muss immer schmunzeln, wenn die Gäste sagen: “ Ich glaube, man sollte die Gratins aus dem Backofen herausnehmen! Sie sind ganz dunkel, oh man es ist zu spät!“, worauf ich antworte: „Ach ! Mais non ! , die brauchen noch 15 Minuten ! □□ !“ . Und das Ergebnis lässt sich bei der Verkostung zeigen: Eine wahnsinnsleckere Kruste mit zartschmelzenden Kartoffeln unten. Mmmmmmm Délicieux!

Dieses Mal wollte ich euch noch eine Idee und Tricks zum Thema Gratin Dauphinois geben. Da es eine Beilage ist, kann es sehr gut mit Fleisch oder Fischgerichte harmonieren. Dieses Mal gab es bei uns Pfeffersteak mit Morcheln, Äpfeln und Calvados. Also Äpfel und Calvados stelle ich mir sehr schlecht in meinem Gratin vor, deswegen habe ich die Morcheln eingearbeitet.

Dafür habe ich immer **ein Glas getrocknete Morcheln** zu Hause. Die habe ich trocken fein gemixt und dann mit den Gewürzen in der Sahne gekocht. So geben sie ihren ganzen Aromen in die Sahne … Mmmm ein Gedicht! Das könnt Ihr mit anderen Steinpilzen oder trockenen Pilz-Mischungen zubereiten. Es bringt wirklich eine besondere Note zu Ihrem Kartoffelgratin.

Also, um den perfekte Geschmack zu treffen habe für euch ein Paar Tipps als Reserve:

- **am Besten nur mit Sahne zubereiten** (schmeckt besser aber man kann es auch mit Milch, oder halb Milch und halb Sahne machen)
- die Sahne vorher mit den Gewürzen aufkochen.
- egal welche Gewürze dazu kommen, immer etwas Muskatnuss dazu geben.
- die Kartoffelsorte: **vorwiegend festkochend**. (oder Festkochen) da bei mehligen Kartoffeln das Ganze nur eine Art Brei wird.
- die Auflaufform mit Butter (und Knoblauch) anreiben
- **KEIN Käse** darüber streuen.
- wenn es dunkel wird, noch 15 Minuten backen. (ja ja ja □□)
- immer ein Backblech unter der Auflaufform platzieren, weil es beim Backen oft überkocht!
- für die Familie eine große Auflaufform zubereiten. Wenn Gäste da sind, lieber kleine individuellen Schälchen nehmen. (lässt sich besser einrichten)

Zutaten für ein Gratin Dauphinois und Pfeffer Steak für 3

Personen:

Gratin Dauphinois: 600-700 g Kartoffeln, 2 EL getrocknete Morcheln, 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken, Salz und Pfeffer, 400-500 ml Sahne (oder 250 ml Sahne und 250 ml Milch) , etwas Butter für die Backform und 1 Knoblauchzehe zum Abreiben der Auflaufform.

Pfeffersteak mit Morcheln und Äpfeln: 3 Rinder Steaks, 2 EL Pfeffer, Salz, 2 EL getrocknete Morcheln, 200 ml Sahne, 1 Apfel, 2 Schalotten, 100 ml Calvados. Etwas Butter zum Braten.

1- Der Gratin dauphinois:

Die getrockneten Morcheln mixen ….

… und dann in der Sahne mit dem Lorbeerblatt, die Nelken, Salz und Pfeffer und ein Prise Muskatnuss geben. Das Ganz zum Kochen bringen und dann 2 Minuten „ziehen lassen“.

In der Zeit die Kartoffeln schälen und in dünnen Scheiben schneiden. Die Auflaufform mit Butter beschmieren (und nach Geschmack mit Knoblauch reiben) . Dann die Kartoffeln Scheiben flach verteilen .

Aus der Sahne das Lorbeerblatt und die Nelken herausfischen, und die Sahne auf die Kartoffeln gießen. Ich gieße immer die Sahne so, dass sie die Kartoffeln abdeckt.

Jetzt gehen die Förmchen in den Backofen und werden bei **190-200°C Umluft** 40-45 Minuten gebacken.

2-Pfeffersteak:

Dieses Mal werden die getrockneten Morcheln in heißem Wasser angeweicht. Die Steaks reichlich von jeder Seite mit dem Pfeffer bestreuen. In einer Pfanne die Butter schmelzen und dann die Steaks von jeder Seite kross braten. Dann die Steaks in Backpapier einwickeln und in den Backofen bei 170°C für 12-13 Minuten stellen.

Ich organisiere es so, dass ich das Kartoffelgratin bereite und die 5 letzten Minuten mache ich die Steaks und lasse dann das Kartoffelgratin mit den Steaks bei 170 °C in dem Backofen. (es schadet dem Gratin nicht mehr, ob es noch 10 Minuten bei 170 °C in dem Backofen bleibt oder nicht!! □□ und so bleibt er noch warm, eher die Steaks bereit sind.)

3- Die Sauce

Apfel und Schalotten schälen und in Scheiben schneiden.

In der Bratpfanne von den Steaks gebe ich erstmal die Schalotten ein, dann die Apfelstücke und die eingeweichte Morcheln. Ich gebe auch ein bisschen von dem “ Morcheln-Saft „(Anweichwasser) hinein, weil er auch viel Geschmack hat. Dann wird das Ganze noch mit einem guten Schuss Calvados abgelöscht,

und dann kommt die Sahne. Ich lasse dann noch ein paar Minuten köcheln bis die Sauce dicker wird.

4- Teller anrichten:

Das Gratin dauphinois ist bereit, und ich serviere es einfach mit dem Löffeln. Denkt dran, die Seiten der Backform gut abzukratzen, weil das ist, was am besten schmeckt! Ihr könnt auch sehen, wie cremig es in der Mitte wird !!! „un vrai régal“ □□

Dann kommen die Steaks und die Morcheln-Apfel-Sauce dazu … et voilà !

Also nicht vergessen, wenn Ihr denkt, es ist zu dunkel, noch ein bisschen in dem Backofen „anbrennen lassen“! Ich sage immer, es ist eine Speise, die man am besten einfach in dem Backofen vergisst!

Und ich muss euch auch verraten, dass bei diesem Mal, mein kleiner Léandre eine ganze Gratinform allein gegessen hat! Es war einfach zu lecker …..

Ich wünsche euch ein bon Appétit, weil ich sicher bin, dass es euch schmecken wird.

Gros Bisous und eine schöne Woche.

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de