

ÜBERBACKENER KARTOFFELSTOCK MIT FENCHELGEMÜSE

ZUTATEN

Für 1 Gratinform von ca.

30 cm Länge

Butter für die Form

1 kg Kartoffeln

5 dl Milch

50 g Butter

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

400 g Fenchel

Butter zum Dämpfen

0,5 dl Bouillon

Salz, Pfeffer

frisch geriebener Gruyère

zum Bestreuen

0,5 dl Vollrahm



Garnitur:

Fenchelgrün, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1 Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. In wenig Salzwasser weich kochen. Wasser abgiessen, Kartoffeln offen auf der ausgeschalteten Platte ausdampfen lassen. Aus der Pfanne nehmen.

2 Milch in die Pfanne giessen, erhitzen. Die noch heissen Kartoffeln durchs Passe-vite in die Milch passieren, mit einer Holzgabel bei kleiner Hitze mischen. Butter in kleinen Stücken darunter ziehen, würzen. Kartoffelstock in der ausgebutterten Form verteilen.

3 Fenchel hobeln. In aufschäumender Butter dämpfen. Bouillon dazugiessen. Fenchel zugedeckt knapp weich dämpfen, würzen.

4 Den Fenchel auf dem Kartoffelstock verteilen. Gruyère darüber streuen. Mit Rahm beträufeln. In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 20-30 Minuten überbacken. Mit Fenchelgrün bestreuen.

Dazu passt Bratwurst.

Variante: Statt Fenchel Lattich verwenden.