

Gratin dauphinois mit Trüffel



Zubereitung

Backofen auf 120 °C vorheizen

Vorbereiten: Kartoffeln waschen und in feine 1-mm-Scheiben schneiden oder hobeln. Auf einem Küchentuch trocknen lassen. Schwarze Trüffel ebenfalls in 1 mm dünne Scheiben hobeln.

Milch, Rahm, die Hälfte der Butter und die durchgepresste Knoblauchzehe zusammen mit allen Gewürzen aufkochen. Kartoffel- und Trüffelscheiben zugeben und 2–3 Minuten mitköcheln, bis die Stärke der Kartoffeln die Rahm-Milch-Mischung bindet. Abschmecken und die Muskatblüten entfernen.

Gratin backen: Eine weite, feuerfeste Form ausbuttern und die Kartoffelscheiben zusammen mit der Flüssigkeit möglichst flach einschichten (nicht höher als 3 cm) und mit Butterflocken belegen. 2 Stunden bei 120 °C backen. Sollte der Gratin zu braun werden, mit Folie abdecken.

Tipp: Für eine besonders kostbare Version vor dem Servieren zusätzlich weisse Trüffel darüberhobeln.

Zutaten für 4 Personen als Beilage oder für 2 Personen als Hauptgericht

- 500 g mehligkochende Kartoffeln, geschält
- 100 g schwarze Trüffel, gescheibelt
- 100 ml Vollmilch
- 250 ml Vollrahm
- 2 EL Butter
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 2 Thymianzweiglein
- weisser Pfeffer aus der Mühle
- 1 TL Piment d'Espelette
- etwas Muskatblüte