

Vacherin au four



Zubereitung

Backofen auf 180° C vorheizen.

Kartoffeln und Pilze vorbereiten: Die Kartoffeln in der Schale in Salzwasser kochen, schälen und in Scheiben schneiden. Dann die Pilze putzen, in einer Pfanne mit der Schalotte, dem Knoblauch und Thymian in Butter anbraten. Mit einem Schuss Côte du Jura oder Vin Jaune ablöschen. Alles mit Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen und die Flüssigkeit verdampfen lassen.

Vacherin vorbereiten: Den Käse aus dem Fichtenholzspan am inneren Rand der Holzschachtel herausschneiden, so dass noch etwas Rinde übrigbleibt. Je nach Reifegrad entweder als Scheiben herauslösen oder wenn er schön weich ist, mit dem Löffel herausschaufeln. Wer die Rinde nicht mag, schneidet sie weg, so gut es geht. Die Holzschachtel aussen mit dicker Alufolie (z.B. Grillfolie) einkleiden damit nichts ausläuft.

Zutaten für 4 Personen

- 1 Vacherin Mont d'Or (in der runden Holzschachtel)
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- ½ Schalotte, fein gehackt
- 100g kleine Eierschwämme
- 3 mittelgrosse Kartoffeln (z.B. Corne de gatte)
- Muskatnuss
- 1 Handvoll Baumnüsse, gehackt
- Ein gute Flasche Côte du Jura oder des edleren Vin Jaune

Holzschachel füllen: Die Kartoffelscheiben in einer Schicht auf den Boden der Schachtel auslegen, mit Muskatnuss und Salz würzen. Eine Lage Pilze darüber schichten, dann eine Lage Käse und zuletzt einen Schuss Wein darüber geben. Alles wiederholen bis die Schachtel knapp randvoll ist, mit den gehackten Walnüssen abschliessen. Es bleibt etwas Käse übrig und den putzen während dem Zubereiten weg.

Backen: Die gefüllte Holzschachtel 15 Minuten backen.

Tipp: Beim Servieren die Teller vorwärmen.