

Tartiflette au Reblochon



Zutaten für 4 Personen

- 800 g bis 1 kg festkochende Kartoffeln
- 350-400 g Reblochon Käse
- 250 g Speckwürfel
- 2 kleine Zwiebeln
- 5 EL Weisswein
- 2 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 125-150 cl Crème fraîche oder Vollrahm

Zubereitung

Kartoffeln kochen: Die Kartoffeln schälen und in 3–5 mm dicke Scheiben schneiden. Diese in einen Topf legen, kaltes Wasser hinzugeben und zum Sieden bringen. Zirka 15 Minuten bissfest kochen.

Backofen auf 190 °C erhitzen.

Zwiebelschweize zubereiten: Zwiebel klein schneiden und in einer Pfanne mit Öl kurz andünsten. Speckwürfel hinzufügen und zirka 5 Minuten anbraten. Den Weisswein aufgiessen und das Ganze auf niedriger Stufe kochen lassen, bis der Wein verdampft ist.

Reblochon mit der Rinde in 4 bis 5 mm dicke Scheiben schneiden.

Tartiflette einschichten: Den Boden und die Seiten einer ofenfesten Form (oder mehrere kleine ofenfeste Schalen) mit einer halbierten Knoblauchzehe einreiben.

Den Zwiebel-Speck-Mix in die Form füllen, dann abwechselnd eine Schicht Kartoffel- und Käse-scheiben übereinanderlegen. Die letzte Schicht soll aus Reblochon bestehen.

Tartiflette backen: Das Ganze mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle und Salz bestreuen und dann mit Crème fraîche oder Vollrahm übergiessen. 25 bis 30 Minuten im Backofen goldbraun werden lassen. Nach Belieben mit weissen oder schwarzen Trüffeln verfeinern.

Wichtig: Die weissen Trüffel vor dem Servieren darüber hobeln, die schwarzen in Scheiben mit-garen.