

Kürzlich habe ich einen Beitrag in dieser Kochserie mit „Ich liebe...“ begonnen und könnte das heute wieder tun. Denn: Ich liebe Kartoffelgratin! Und habe eine ziemliche Leidensgeschichte mit diesem Gericht hinter mir, weil es mir früher nie gelingen wollte. Entweder am Ende kam eine wässrige Matsche aus dem Rohr oder die Hälfte der Kartoffelscheiben war, nun, bissfest. Nach vielen Umwegen bin ich nun nach dem Studium diverser Rezepte zu meinem perfekten Kartoffelgratin vorgestoßen. Und eigentlich ist das nicht schwierig. Angestrebt wird eine Konsistenz, bei der die einzelnen Scheiben noch im Mund unterscheidbar sind, bei der vom Sahnemilchguss nur etwas Sämiges vorhanden ist und weder Salz, noch Pfeffer und Muskat durchschmecken. Auch der Käse darf den Kartoffelgeschmack nicht überdecken. Das alles lässt sich erreichen, wenn man ein paar Regeln beachtet. Zunächst die Basics:

Da ein Kartoffelgratin viel zu schade ist, um als Beilage die Nebenrolle zu spielen, wird es zum Hauptgericht. Dann brauchst du für zwei Personen rund ein Pfund festkochende Kartoffeln einer besonders aromatischen Sorte. Lass dich im Zweifel vom Kartoffelmann auf dem Markt beraten oder greif zu einer Sorte, mit der du positive Erfahrungen gemacht hast. Dann brauchst du eine Auflaufform, die eher flach sein sollte, weil eigentlich nie mehr als vier, fünf Schichten das Gratin ausmachen. Die Form wird zunächst mit einer halben Knoblauchzehe ausgerieben, dann ordentlich gebuttert. Nimm einen Becher Schlagsahne (150 Gramm), vermisch sie mit derselben Menge Milch und setzt die Mischung in einem Topf bei mittlerer Hitze auf. Koch die halben Knoblauchzehen mit. Der Mix sollte später heiß sein. Du kannst den Prozess also abbrechen und den Topf vom Feuer ziehen und später wieder erhitzen.

Heiz den Ofen auf 180° Umluft vor. Schäl die Kartoffel und nimm ein scharfes großes Kochmesser. Damit schneidest du die erste Kartoffel in dünne Scheiben. Dünn heißt hier: Auf gar keinen Fall dicker als eine Münze! Aber auch nicht so dünn, dass man durchgucken kann. Manche empfehlen, die Kartoffel zu hobeln; mir sind die Scheiben dann zu dünn. Schichte die Scheiben dachziegelartig. Die Auflaufform hat die richtige Größe, wenn du zwei Kartoffeln brauchst, um den Boden zu bedecken. Hast du die erste Schicht ausgelegt, würzt du diese leicht mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss. Leg die nächste Schicht an. Jetzt sollte die Sahnemilch-Guss heiß sein, denn nun gießt du erstmals etwas über die Kartoffelscheiben. Die sollten nicht in der Flüssigkeit schwimmen. Leg die nächste Schicht an, würz sie und gieß wieder Milchsahne an. Es folgt Schicht 4 nach demselben Muster. Und wenn du es auf fünf

Ebenen anlegst, kommt dann die letzte. Ergänze jetzt den Sahne-Milch-Pegel so, dass du die Flüssigkeit in den Ritzen siehst, nicht mehr.

Darüber kommt ein wenig geriebener Käse – ich nehme einen nicht zu starken Parmesan, habe aber auch mit Gruyere gute Erfahrungen. Wichtig: Es sollte keine geschlossene Käseschicht entstehen. Das Gratin braucht dann 35 Minuten im Ofen. Ab Minute 25 musst du kontrollieren, dass die oberste Schicht nicht zu dunkel wird. Notfalls deckst du mit einem Stück Alufolie ab. Und lass es dir und den deinen schmecken.

Selbst erfunden habe ich angesichts der laufenden Porree-Saison die Lauch-Bacon-Röllchen. Dafür habe ich drei Porrees gewaschen, das Grüne und das weiße Ende abgeschnitten und Stücke von etwa fünf Zentimetern Länge geschnitten. Die habe ich dann für fünf Minuten im kochenden Salzwasser vorgegart. Nach dem Abkühlen habe ich jedes Lauchstück mit einer Scheibe Bacon umwickelt. Dann habe ich eine passende Auflaufform gebuttert, die Röllchen hineingegeben und das Ganze (zum Gratin) in die Ofen geschoben. Die Lauch-Bacon-Dinger brauchen 15 Minuten, um gar zu werden, halten aber auch locker 20 Minuten aus.