

Kartoffel-Trüffelgratin

dg: sehr sehr gut

Ideal sind Trüffel von der Grösse ab 40 bis 50 Gramm, da - im Gegenstück zu kleineren Trüffeln - ihre Qualität ist ausnahmslos erstklassig.

Die Champignons unterstreichen das Aroma der Trüffel.

Das Gericht als Zwischenganz oder Beilage zu Fleisch, Wildbret oder Geflügel reichen.

500 g Kartoffeln, z. B. *Ratte du Touquet (1873)

100 g Champignon, feinblättrig geschnitten

2 bis 3 Winter- oder Périgord-Trüffel à 40 Gramm

10 g Périgord-Trüffel, frisch

500 g Kartoffeln, mehlig kochend: Bintje, Agria

1.5 dl Milch

1.5 dl Rahm oder Crème fraîche

Salz & Pfeffer

Die Trüffel schälen. Schalen in Brunoise und geschälte Trüffel in 2 mm-Scheiben schneiden.

Kartoffeln schälen (falls Ratte, diese nicht schälen) und in 2 mm-Scheiben hobeln. Salzen & pfeffern, die Trüffel-Brunoise vor dem Backen untermischen.

Gratinform lediglich mit Knobli einreiben, nicht unter die Kartoffeln mischen. Kartoffelscheiben, Champignon, Rahm und Milch in die Gratinform geben und 55 Minuten bei 170 Grad backen.

10 Minuten vor Backende die Trüffelscheiben unter die oberste Kartoffelschicht schieben, dass sie nicht austrocknen, dann fertigbaren.

Für diesen Gratin keinen Käse verwenden.

*Die alte französische Sorte **Ratte** wird dank Ihrer Feinheit und dem dezenten Haselnussgeschmack überaus geschätzt.

Nach Möglichkeit immer mit der feinhäutigen Schale verwenden.