Mangoldgratin

dg: sg

6 Personen

800 g Mangold
200 g Kartoffelscheiben, gegart
100 g Comté, gerieben
Salz & weisser Pfeffer
*Sauce Béchamel

Mangold putzen, waschen, Blätter und Stiele grob schneiden, trennen. Die Stiele 6 Minuten im Salzwasser kochen. Kartoffeln separat in Salzwasser garen u.U. schälen und in 5 mm-Scheiben schneiden. Unterdessen die Blätter in Olivenöl in einer Bratpfanne 1 Minute zusammen fallen lassen. Das Wasser der Stiele abgiessen und sie in einem Baumwolltuch gut trocknen.
Mangoldstiele und Blätter, sowie die Kartoffelscheiben mit *Sauce Béchamel in eine Gratinform schichten.
Grosszügig mit Comté bestreuen und unter dem Ofengrill gratinieren.

***Sauce Béchamel**
35 g Mehl
35 g Butter
5 dl Milch, bei Zimmertemperatur
Salz & weisser Pfeffer
1 MS Cayenne
Muskatnuss

Die Butter auf mittelkleiner Flamme schmelzen, das Mehl auf einmal zugeben und zügig mit dem Schneebesen rühren. Ein bisschen Milch zu diesem „Roux" giessen und kräftig mischen, bis keine Klumpen mehr zu sehen sind. Nach und nach die Milch einrühren – sie wird dickflüssig. U.U. weg vom Feuer, dass sie nicht anbrennt.
Abschmecken mit Salz & Pfeffer, Cayenne und Muskatnuss.