

POMMES GRATIN

Rezept von Thomas Sträter, Café Größenwahn, Frankfurt

Zutaten

1,2 kg Kartoffeln, mehligkochend
500 ml Sahne
1 Knoblauchzehe
40g Butter
1 TL Oregano oder Majoran
Salz, Pfeffer
Muskatnuss

Zubereitung:

Die Knoblauchzehe pellen und mit etwas Salz bestreuen. Eine Auflaufform zuerst mit der Knoblauchzehe ausreiben, dann mit Butter ausstreichen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Sahne in einen Topf füllen, die Knoblauchzehe dazugeben und einmal aufkochen. Den Topf zur Seite ziehen und zur Weiterverwendung bereithalten, die Knoblauchzehe entfernen.

Kartoffeln schälen, gut waschen und auf dem Gemüsehobel oder mit einem Messer in sehr feine Scheiben schneiden. Die Kartoffelscheiben in eine Schüssel geben, die Sahne darüber gießen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Alles gut durchmengen und in die Auflaufform füllen; gleichmäßig verteilen und etwas andrücken.

Die Auflaufform in den Ofen geben – mittlere Schiene – und ca. 50 Minuten zu einem knusprigen, goldbraunen Pommes Gratin backen.