

Kartoffelgratin nach Lafer

Zutaten:

2 Knoblauchzehen
50 g Butter
600 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
200 ml Milch
200 ml Schlagsahne
Etwas Kalahari Muskatblütensalz
Pfeffer aus der Mühle
50 g Emmentaler

Zubereitung:

Die Knoblauchzehen schälen und fein würfeln.

Butter in einer Pfanne aufschäumen, die Knoblauchwürfel dazugeben und 2 Minuten ohne Farbe andünsten.

Eine flache Gratinform (ca. 20-24 cm Durchmesser) mit der Knoblauchbutter auspinseln.

Die Kartoffeln in einer Schüssel gründlich waschen, gut abtropfen lassen und schälen.

Kartoffeln in 3 mm dünne Scheiben schneiden oder hobeln.

Die Kartoffelscheiben fächerartig und flach in der Form verteilen.

Tipp: Damit die Kartoffeln gleichmäßig gar werden, sollten nicht mehr als zwei Schichten aufeinanderliegen.

Milch und Schlagsahne in einen Topf geben und aufkochen.

Die Sahnemischung mit Kalahari Muskatblütensalz, Pfeffer sehr kräftig würzen.

Die heiße Sahnemischung gleichmäßig über die Kartoffeln gießen.

Den Emmentaler fein reiben und gleichmäßig auf die Kartoffelscheiben streuen.

Tipp: Zu einem Kartoffelgratin passt eine kräftige Käsesorte. Außer Emmentaler eignen sich Appenzeller, Greyerzer oder Bergkäse.

Den Gratin im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene 50-60 Minuten überbacken (Umluft 160 Grad).

Tipp: Der Gratin ist gar, wenn die Kartoffeln weich sind und die Flüssigkeit aufgesogen haben.

DUNKLER WILDFOND

Zutaten:

2 kg Wildknochen ; 500 g Zwiebeln; 200 g Möhren; 100 g Knollensellerie; 80 ml Öl | 1 EL Tomatenmark; ¼ l Rotwein; 8 – 10 weiße Pfefferkörner; 3 Pimentkörner; 2 Gewürznelken; 1 Lorbeerblatt; 6 – 8 Wacholderbeeren; 1 Thymianzweig; ½ Sternanis nach Belieben

Zubereitung:

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Wildknochen gründlich säubern. Die Knochen anschließend in kleine, etwa gleich große Stücke hacken (Rückenknochen) oder sägen (Röhrenknochen). Die Zwiebeln, Möhren sowie den Knollensellerie schälen und alles in kleine Würfel schneiden.

Die Wildknochen zusammen mit dem Öl in einen Bräter geben. Die Knochen bei 180 – 200 °C im Ofen etwa 15 Minuten rösten.

Das gewürfelte Gemüse zufügen und etwa 10 Minuten mitrösten. Dann das Fett aus dem Bräter gießen.

Den Bräter aus dem Ofen nehmen, auf den Herd stellen. Das Tomatenmark zufügen und unter Rühren trockenrösten.

Alles mit ¼ l Rotwein ablöschen und diesen fast völlig einkochen lassen. Diesen Vorgang zweimal wiederholen. Die Knochen mit so viel kaltem Wasser auffüllen, bis sie vollständig bedeckt sind und den Bratsatz loskochen. Anschließend den Inhalt des Bräters in einen entsprechend großen Topf umfüllen und erneut zum Kochen bringen. Den aufsteigenden Schaum wiederholt vorsichtig mit einem Schaumlöffel oder einer Schöpfkelle abnehmen.

Die Gewürze und Kräuter zufügen und den Fond noch etwa 1 Stunde bei schwacher Hitze köcheln lassen.

Ein Spitzsieb mit einem Passiertuch auslegen und den Fond schöpflöffelweise langsam durchlaufen lassen

.

Den Wildfond anschließend nach Belieben bis zur gewünschten Konzentration einkochen lassen.

Feine Zitronencreme nach JOMARI

Zutaten – für 4 Personen:

3 Eier; 6 Blatt Gelatine; 1 ½ Zitronen; mindestens 4 Essl. Zucker; 4 Essl. Wasser; 1 Becher Sahne; Abrieb einer Zitronen; 1 Prise Salz

Zubereitung:

Eier trennen; Eigelb mit Zucker aufschlagen. Zitronensaft mit Wasser vermengen, zufügen und weiterschlagen. Zitronenabrieb zugeben.

Gelatine in Wasser aufweichen, im Wasserbad auflösen und unter starkem Schlagen zur Masse geben.

Eiweiß steif schlagen. Eiweiß unter die Masse heben und vermengen.

Sahne steif schlagen und unterheben, sobald die Masse anzieht. Kalt stellen.