

# Kartoffel-Gratin, Bergkäse, Kräutern, Wildkräuter-Salat

## Für zwei Personen

### Für das Kartoffelgratin:

4-5 große festk. Kartoffeln	1 Frühlingszwiebel	1-2 Schalotte
1-2 Knoblauchzehen	150 g Bergkäse am Stück	30 g Parmesan
20 g Butter	2 EL Crème-fraîche	200 ml Sahne
250 ml Milch	100 ml franz. Wermut	3 Zweige Oregano
3 Zweige Thymian	3 Zweige Rosmarin	3 Zweige glatte Petersilie
3 Halme Schnittlauch	3 Zweige Dill	3 Zweige Kerbel
3 Zweige Pimpinelle	4 EL Pankobrösel	2 Msp. Kreuzkümmel
Muskatnuss	Zucker	Salz, Pfeffer

### Für den Wildkräutersalat:

50 g Wildkräuter	3 Zweige glatte Petersilie	3 Halme Schnittlauch
3 Zweige Dill	3 Zweige Kerbel	3 Zweige Pimpinelle
1-2 vorw. festk. Kartoffeln	1 Zitrone	50 ml Sherryessig
2 TL Agavendicksaft	100 ml neutrales Öl	1-2 EL Olivenöl
Zucker	Salz	Pfeffer

### Für die Pommes soufflées:

1 große, mehligk. Kartoffel	1 Ei	2 EL Kartoffelstärke
Öl	Salz	

### Für die Garnitur:

1 Frühlingszwiebel	essbare Blüten
--------------------	----------------

## Für das Kartoffelgratin:

Den Backofen auf 200 Grad Grillfunktion vorheizen.

Kartoffeln schälen und in feine Scheiben hobeln. Schalotte und Knoblauch abziehen, klein schneiden und in Butter andünsten.

Kräuter abrausen und trockenwedeln. Je einen Zweig Rosmarin, Oregano und Thymian mit andünsten und mit einer Prise Salz und Zucker würzen. Mit Wermut ablöschen. Milch und Sahne dazugeben und mit Muskat, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen. Ggf. etwas Crème fraîche einrühren. Kartoffelscheiben hineingeben und darin bissfest garen. Dann herausnehmen und etwas abtropfen lassen.

Eine Auflaufform mit Butter einfetten und mit Backpapier auslegen.

Petersilie, Schnittlauch, Dill und Kerbel klein hacken. Kartoffelscheiben schichtweise in die Auflaufform einlegen und immer wieder mit Kräutern bestreuen. Ggf. etwas nachwürzen. Parmesan reiben und über die Kartoffelscheiben streuen.

Bergkäse reiben. Pankobrösel mit den restlichen gehackten Kräutern mischen und mit dem Bergkäse sowie Butterflocken auf das Gratin geben. Im Ofen unter dem Grill goldbraun backen.

Frühlingszwiebel putzen und in fein schneiden. Gratin mit Pimpinelle, Dill und Frühlingszwiebel garnieren.

## Für den Wildkräutersalat:

Wildkräuter waschen und trockentupfen bzw. trockenwedeln. Ggf. etwas zupfen.

Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und im Salzwasser weichgaren. Abseihen und kurz ausdampfen lassen. Kartoffel in einem hohen Gefäß mit dem Stabmixer fein pürieren. Dabei nach und nach mit Wasser verdünnen, damit es sich besser mixen lässt. Mit Essig, Agavendicksaft, Öl, Zucker, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette verarbeiten und abschmecken.

Petersilie, Schnittlauch, Dill, Kerbel, Pimpinelle abrausen, trockenwedeln, klein schneiden und

unterheben. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben und unter die Vinaigrette rühren.

Vinaigrette vor dem Servieren über die Wildkräuter geben und mit Blüten garnieren.

**Für die Pommes soufflées:**

Kartoffel schälen und in ganz dünne, gleichmäßige Scheiben hobeln.

Auswaschen und gut trockentupfen. Ei trennen und das Eiweiß auffangen. Je eine Scheibe mit Kartoffelstärke bestreuen und eine Scheibe mit Eiweiß bestreichen, dann übereinanderlegen und mit einem Anrichtering Kreise ausstechen.

Öl in einer Fritteuse auf 175 Grad erhitzen und die Kartoffelscheiben darin portionsweise goldbraun frittieren. Ggf. ein zweites Mal frittieren.

Etwas salzen.

**Für die Garnitur:**

Frühlingszwiebel putzen und in Ringe schneiden. Gericht mit Blüten garnieren.

Tamara Hesselmann am 23. August 2022