

Kartoffel-Gratin mit Geschnetzeltem

Für 4 Personen:

Für das Kartoffelgratin:

750 g Kartoffeln, festk.	0,5 Knoblauchzehe	200 ml Milch
200 ml Sahne	Salz	Pfeffer
Muskatnuss	1 EL Butter	60 g Bergkäse

Für das Geschnetzelte:

3 Schalotten	400 g Speisepilze	1 Bund glatte Petersilie
600 g Kalbsrücken	Salz	Pfeffer
1 Prise Paprikapulver	2 EL Rapsöl	100 ml Weißwein
150 ml Kalbsfond	200 g Sahne	

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen Für das Gratin die Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln, den Knoblauch schälen. Milch, Sahne und Knoblauchzehe in einen Topf geben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und stark aufkochen.

Die Kartoffelscheiben in den kochenden Milch-Sahne-Mix geben und 3 Minuten leicht köcheln lassen.

In der Zwischenzeit eine flache Auflaufform (ca. 800 ml Inhalt) mit Butter ausfetten.

Die Kartoffeln mit der Flüssigkeit in die Auflaufform geben, Knoblauchzehe herausnehmen.

Im vorgeheizten Ofen das Gratin ca. 20 Minuten garen.

In der Zwischenzeit den Käse fein reiben.

Für das Geschnetzelte Schalotten schälen, in feine Streifen schneiden.

Pilze putzen und vierteln.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Den Kalbsrücken halbieren und quer zur Faser in dünne Scheiben schneiden. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und etwas Paprikapulver würzen.

In einer Pfanne Öl erhitzen und die Fleischscheiben darin von allen kurz anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.

Die Pilze in der gleichen Pfanne anbraten, Schalotten zugeben und kurz mit anschwitzen.

Dann die Pilze mit Weißwein ablöschen und diesen komplett einkochen. Kalbsfond und Sahne zufügen, um ein Drittel einkochen lassen.

Nach 20 Minuten das Gratin aus dem Ofen nehmen, mit dem Käse bestreuen und weitere ca. 15 Minuten im Ofen goldgelb überbacken.

Evtl. die Auflaufform kurz vor Ende der Garzeit abdecken.

Das Fleisch mit dem ausgetretenen Fleischsaft in die Pilzsauce geben, erhitzen und nochmals abschmecken.

Rainer Klutsch am 07. Januar 2021