

Kartoffel-Gratin mit Soße Mornay

Für 4 Portionen:

Für das Kartoffelgratin:

1 kg vorw. festk. Kartoffeln Salz

Für die Soße Mornay:

40 g Butter 40 g Mehl 250 ml Gemüsebrühe

250 ml Milch Pfeffer Muskatnuss

1 Eigelb, M	60 g Bergkäse, gerieben
-------------	-------------------------

Außerdem:

0,5 Bund Petersilie

Kartoffeln schälen, abbrausen und 8-12 Minuten in Salzwasser vorgaren.

Kartoffeln abgießen, ausdampfen und etwas abkühlen lassen.

Für die Soße Butter in einem Topf schmelzen lassen. Mehl zugeben und mindestens 5 Minuten unter Rühren andünsten, ohne das Butter und Mehl, Farbe annehmen. Die Butter-Mehl-Masse sollte leicht pastenartig sein.

Brühe und Milch (bis auf ca. 50 ml), nach und nach unterrühren und bei sanfter Hitze 10-15 Minuten köcheln lassen. Nur soviel Flüssigkeit zufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Soße mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden oder hobeln, möglichst gleich dünn, damit die Kartoffeln gleichmäßig garen.

Kartoffeln in eine Auflaufform oder mehrere kleine Formen fächerartig einschichten.

Die übrige Milch (50 ml) mit Eigelb und 2/3 Käse verrühren. Die Käse-Milch-Mischung unter die Béchamelsoße rühren und erhitzen. Die Soße sollte nicht stark kochen.

Soße über die Kartoffeln gießen, mit dem übrigen Käse bestreuen. Im Backofen, auf der mittleren Schiene bei 180 Grad Ober- und Unterhitze, 20-30 Minuten backen.

Petersilie abrausen, trocknen und fein schneiden.

Kartoffelgratin aus dem Ofen holen, kurz ruhen lassen, mit Petersilie bestreuen und servieren.

Martin Gehrlein am 16. August 2026