

## Camembert im Kartoffel-Bett

1 kg mehligk. Kartoffeln    20 g Butter            Knoblauchzehen  
1 l Salzwasser                Thymian, Pfeffer    250 g Ziegencamembert  
3 EL Sahne

Die Normandie, das Dorf Camembert, ist seine Heimat. Doch sein Name ist nicht geschützt und so wird Camembert heute weltweit in vielen Ländern hergestellt. Typische Kennzeichen: eine Hülle aus weißem Edelschimmel, ein ebenso weißes Innere mit feinem Pilzaroma. Mit zunehmendem Alter verändert sich der Käse. Er wird würziger und im Kern immer weicher und sahnig-gelb.

Eine längliche oder runde Terrinen- beziehungsweise Auflaufform von 1 bis 1,5 Litern mit Butter und etwas zerdrücktem Knoblauch auspinseln. Den Backofen auf 170 Grad vorheizen.

Kartoffeln waschen, schälen und längs in 2 Millimeter dünne Scheiben schneiden. Für 1 Minute in kochendem Salzwasser blanchieren, herausnehmen und mit einem Küchentuch abtupfen.

Boden und Seitenwände der Auflaufform mit den Kartoffelscheiben in mehreren Schichten rosettenartig auslegen, einige Scheiben zurücklassen. Auf die Kartoffelscheiben gezupfte Thymianblättchen oder Rosmarinnadeln streuen, leicht mit Pfeffer würzen.

Camembert in die Mitte geben, Kartoffelscheiben vom Rand darüber klappen, mit den restlichen Scheiben ganz bedecken. Mit Sahne übergießen.

Mit Alufolie bedecken und mit einem Gewicht (Tellerchen oder Steine) beschweren. Im Backofen etwa eine Stunde bei 170 Grad backen. Bis zu 1 Stunde stehen beziehungsweise auskühlen lassen, dann vorsichtig stürzen und in Portionen teilen.

Dazu passt sehr gut eine mediterrane Gemüsekombination: Paprika, Zucchini und Auberginen.

### **Tipps:**

Das Auskleiden der Auflaufform mit den Kartoffelscheiben erfordert Geschicklichkeit. Wer es sich einfacher machen möchte, legt eine Gratin- oder flache Auflaufform mit den blanchierten Kartoffelscheiben aus. Darauf kommen dann der Camembert und 'als Deckel' noch zwei, bis drei Kartoffelschichten.

Die Geschmacksnuancen des Gerichts werden bestimmt durch die Wahl des Käses. Besonders mild (für Kinder!) schmeckt es, wenn Sie anstelle des Ziegencamemberts einen Brie Käse nehmen. Besonders würzig und intensiv wird die Kartoffelfüllung, wenn Sie einen Rotschimmelkäse (Munster) wählen.

Unabhängig davon, welchen Weichkäse Sie nehmen: Er muss die richtige Reife und Konsistenz haben. Ein noch nicht ausgereifter Camembert ist unaromatisch und hat ein zu festes, bröckeliges Innere. Ein allzu reifes Exemplar wiederum ist zu flüssig und hat eine unangenehme Schärfe, die sich beim Backen noch verstärkt.

test März 2004