

Schwarzwurzel-Kartoffel-Gratin

Für 1 Gartinform von ca. 2 lt. Inhalt

1	Knoblauchzehe und Butter	für die Form
750g	Schwarzwurzeln Zitronenwasser Butter zum Andünsten	
1,5 dl	kräftige Gemüsebouillon	
500g	mehligkochende Kartoffeln, geschält, z.B. Agria, Matilda,	
4dl	Rahm Salz, Pfeffer	
1 Prise	Muskatnuss	
50g	Emmentaler, gerieben	

- ❖ Schwarzwurzeln mit der Gemüsebürste unter fließendem Kaltwasser gründlich waschen. Mit dem Sparschäler schälen, in 4cm lange Stücke schneiden und sofort ins kalte Zitronenwasser legen, damit sie die weiße Farbe behalten. Gut abtropfen lassen, mit Haushaltspapier trocken tupfen und in Butter andünsten. Gemüsebouillon dazugießen und zugedeckt bei kleiner Hitze 15 Minuten knackig garen.
- ❖ Die Form mit Knoblauch einreiben und ausbuttern. Kartoffeln in 2mm dicke Scheiben schneiden und mit Schwarzwurzeln in die Form schichten. Die Garflüssigkeit der Schwarzwurzeln mit Rahm verrühren, kräftig würzen und über das Gemüse gießen. Mit Emmentaler bestreuen.
- ❖ In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 30 – 35 Minuten garen. Zum Rindsfilet servieren.

Tip:

- Den Gratin garen, mit Folie zudecken und bei 80°C im Ofen warm halten. Gleichzeitig das Rindsfilet durchziehen lassen.