Tartiflette mit Reblochon

Kategorie: Vorspeise, warm

Rezept Nr.: 477

Portionen: 4

Zutaten	Mengen		Bemerkungen	Links
Reblochon	250	Gramm		
Zwiebel	2	Stück	klein	
Kartoffeln	500	Gramm		
Sahne	0,1	Liter	nicht unbedingt erforderlich	
Wammerl	100	Gramm		
Weißwein	0,1	Liter		

Zubereitung

1. Kartoffeln in leicht gesalzenem Wasser fast gar kochen, schälen und in Scheiben schneiden..

2. Zwiebel schälen und klein hacken. Wammerl klein würfeln. In einer Pfanne erst den Speck anbraten, dann die Zwiebeln zugeben und 1 Minute mitanbraten. Dann die Kartoffelscheiben untermischen, einen Schuss trockenen Weißwein und evtl. die Sahne zugeben. Pfeffern und evtl. noch etwas salzen.

3. Eine Gratinierform (oder 4 Portionsförmchen) mit Knoblauch ausreiben und die Kartoffelmasse einfüllen.

3. Den klein geschnittenen Reblochon (nach Geschmack mit oder ohne Rinde) darüber geben und im Ofen bei 180° überbacken, bis der Käse eine leichte Bräunung aufweist.

Servieren mit einem kleinen grünen Salat. Wenn man die Zutatenmengen (knapp) verdoppelt, ergibt dies ein vollwertiges Hauptgericht.

Anmerkungen: Dieses Gericht, das so traditionell klingt, wurde erst in den 80ger-Jahren zur Förderung des Reblochon in Savoyen entwickelt. Dazu passen die Weine aus Savoyen aus der Roussette-Traube besonders gut - Chignin, Aprémont oder auch savoyardische Weine aus der Chasselas-Rebe. Obwohl so neu, gibt es doch unterschiedliche "Philosophien": Die Sahnebefürworter und die Gegner. Beides schmeckt gut, wir bevorzugen allerdings die Tartiflette ohne Sahne, weil sie nicht ganz so mächtig wird und der Reblochon ohnehin sehr cremig ist.

© ea für

Tartiflette mit Reblochon

Notizen

© ea für