

Kartoffelgratin im Kürbis gegart

Anzahl: Für 4 Portionen

Zutaten:

2 kleine Hokkaido-Kürbisse (à ca. 450 g)
Salz, Pfeffer
100 g Zwiebeln
1 frische Knoblauchzehe
60 g Butter
150 ml trockener Weißwein
250 ml Milch
200 g Schlagsahne
100 g Taleggio (ohne Rinde, alternativ ein anderer gut schmelzender Weichkäse)
800 g mittelgroße Kartoffeln (festkochend)
40 g Kürbiskerne
1 EL Olivenöl
½ Bund Thymian

Zubereitung:

1. Kürbisse waschen, halbieren und entkernen. An der Unterseite flach anschneiden, damit die Hälften nicht kippen. Kürbisse innen salzen und pfeffern. Zwiebeln abziehen und in feine Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und fein würfeln. Zwiebeln und Knoblauch in 30 g Butter etwa 2 Minuten dünsten. Wein angießen, einkochen lassen. Milch, Sahne und Käse zufügen, aufkochen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen.
2. Kartoffeln waschen, schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden bzw. hobeln. In die kochende Milch-Käse-Mischung geben und darin aufkochen. Salzen, pfeffern, in die Kürbishälften füllen. Glatt streichen und die restliche Butter (30 g) in Flocken darauf verteilen. Auf der mittleren Schiene im Ofen in 35–40 Minuten goldbraun backen.
3. Kürbiskerne in Olivenöl unter Rühren vorsichtig rösten. Thymian von den Zweigen zupfen und fein schneiden. Beides auf das fertige Gratin geben.

Zeiten:

Vor-/Zubereitungszeit: 60 Minuten

Dazu passt: ein Pinot bianco aus Südtirol

Aus der Ausgabe 11/15 „Lust auf Genuss“ – von der Redaktion zubereitet.