Kartoffelgratin mit Herbsttrompeten und Lauch

Das Rezept basiert auf dem klassischen Gratin Dauphinois, ergänzt mit Herbstrompeten (Totentrompeten) und Lauch. Wie der Gratin Dauphinois passt dieses Gericht als gediegene Beilage zum Beispiel gut zu geschmortem Braten. Zusammen mit Salat ist es aber auch eine einfache, und sehr schmackhafte Hauptspeise.

Die Herbsttrompeten sind mit den Pfifferlingen (Eierschämmen) verwandt, besitzen aber ein viel kräftigeres Aroma. Getrocknete Herbsttrompeten erinnern mit ihrem erdigen Geschmack an Morcheln und geben diesem Gericht die besondere Note.

Zutaten (2 Hauptmahlzeiten)

400g	festkochende Kartoffeln
10g	getrocknete Herbsttrompeten
15cm	Lauch mit viel Grün
1	Schalotte
1	grosse Knoblauchzehe
0.5dl	Vollrahm
2dl	Milch
40g	geriebener Sbrinz (oder Parmesan)
	Salz, schwarzer Pfeffer und Muskatnuss

Herbsttrompeten 1 Stunde einweichen. Einweichwasser absieben, in eine Bratpfanne geben und bis auf eine kleine Menge einkochen lassen. Totentrompeten unter fliessendem Wasser abspülen, etwas ausdrücken und grosse Stücke etwas zerzupfen.

Milch und Rahm zum eingekochten Einweichwasser geben, 30g Sbrinz dazugeben und langsam aufkochen bis der Käse schmilzt. Ab und zu rühren.

Lauch und Zwiebel in feine Scheiben schneiden und zu der Milch-Käse-Suppe geben. Knoblauch dazupressen, Herbstrompeten zugeben, alles gut mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig würzen. Die Mischung etwa 10 Minuten leicht simmern

lassen.

Kartoffeln schälen und in ca. 3mm dicke Scheiben schneiden (oder hobeln) und sogleich in die in die Pfanne geben. Etwa 5 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen, dabei mit einer Kelle alles sorgfältig mischen.

Eine Gratinform ausbuttern und das Gemisch einfüllen. 10g Sbrinz darüber reiben und mit etwas Milch übergiessen. Die Kartoffeln sollten knapp mit Flüssigkeit bedeckt sein.

In den auf 180° vorgeheizten Ofen schieben und 35 Minuten gratinieren.

Gratinzutaten vorab in der Pfanne köcheln lassen und gut vermischen...

Noch etwas Milch zugeben, damit die Kartoffeln grad so knapp bedeckt sind und dann ab in den Ofen...