

Kartoffel-Schweinefilet-Champignons-Gratin Auflauf / Gratin

Vorbereitungszeit: 70 Minuten
Zubereitungszeit: 70 Minuten } 2 Stunden

ZUTATEN / Portionen		4	6
Schweinefiletspitzen, frisch, kein TK	g	500	750
Champignons, weiß, klein	g	500	750
Schalotten, mittelgroß	St.	2	3
Kartoffeln fest kochend	g	1000	1500
Knoblauch	Zehe	1	1
Milch	ml	250	375
Sahne	ml	250	375
Emmentaler, gerieben	g	200	300
Muskat			
Salz, Cayennepfeffer, Cognac			
Butter			

VORBEREITEN:

1. Kartoffeln gut waschen, schälen und auf einem Gemüsehobel in dünne Scheiben schneiden.
Scheiben danach nicht mehr waschen!
2. Milch und Sahne verrühren und mit geriebener Muskatnuss und Salz kräftig abschmecken. Die Hälfte des geriebenen Emmentalers untermischen.
3. Schweinefilet schnetzeln, in einer schweren Pfanne mit Öl kurz und scharf anbraten. Leicht salzen und mit einer Messerspitze Cayennepfeffer würzen. Beiseite stellen.

4. Champignons entstielen, halbieren und in sehr feine Scheiben schneiden. Schalotten fein hacken. Beides in Butter anschwitzen. Leicht salzen und mit einem Schuß Cognac abschmecken. Beiseite stellen.

ZUBEREITUNG:

1. Auflaufform mit Knoblauchzehe ausreiben und danach buttern.
2. Kartoffelscheiben mit der anderen Hälfte des geriebenen Emmentalers sowie den beiseite gestellten Filetspitzen und Champignons mischen und in die Auflaufform geben.
3. Mit der Milch-Sahne-Mischung übergießen.
4. Gut mit Butterflocken belegen und im vorgewärmten Backofen garen bis es goldbraun ist.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Dazu passt gut ein grüner Salat.
- ➔ Reste vom Gratin lassen sich gut aufwärmen

Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Umluft	2. v. u.	150		70
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	170		