

Kochen

Jens Jakob

Mittwoch, 27.11.2019

Kartoffelauflauf mit Lyoner

Für 4 Personen

Zutaten

1,5 kg Kartoffeln, festkochend
 1 Zwiebel
 2 Stangen Lauch
 100 g durchwachsener Speck
 1 Ring Lyoner
 1 EL Butterschmalz
 etwas Salz
 etwas Pfeffer aus der Mühle
 etwas Muskatnuss
 4 Eier (Größe M)
 200 g Sahne
 100 g Käse, z. B. Greyerzer oder Gouda
 0,5 Bund Petersilie

Für den Endiviensalat

1 Endiviensalat
 1 Knoblauchzehe, klein
 1 Eigelb (Größe M)
 3 TL Meerrettich, frisch oder Glas
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 2 TL Senf
 2 EL Zitronensaft
 100 ml Sonnenblumenöl
 70 g Joghurt



Zubereitung

1. Die Kartoffeln in Salzwasser knapp garkochen, abgießen, ausdampfen lassen und die Schalen abziehen.
2. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Den Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.
3. Den Speck in kleine Würfel schneiden.
4. Die Lyoner in Scheiben schneiden.
5. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, den Speck darin knusprig braten.
6. Zwiebel und Lauch zufügen und kurz mit dünsten, etwas abkühlen lassen.
7. Die Kartoffeln in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.
8. Die Speck-Lauch-Mischung mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
9. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
10. Eine Auflaufform fetten. Den Boden der Form mit einer Lage Kartoffeln überlappend belegen.
11. Etwas von der Lauchmischung darauf verteilen, in Scheiben geschnittene Lyoner darauflegen,

dann Kartoffeln. So fortfahren, bis alle Zutaten verbraucht sind. Die letzte Lage sollte aus Kartoffeln bestehen.

12. Eier und Sahne verquirlen und über den Auflauf geben.

13. Käse reiben und ebenfalls darüber streuen.

14. Auflauf auf der mittleren Schiene ca. 30 Minuten goldbraun backen.

Inzwischen für den Endiviensalat den Salat putzen und in mundgerechte Stücke zupfen.

15. Knoblauch abziehen und fein schneiden bzw. durch eine Presse drücken.

16. Eigelb mit Knoblauch, Meerrettich, Salz, Pfeffer, Senf, Zitronensaft und Öl mit einem Pürierstab mixen, bis eine cremige Mayonnaise entsteht.

17. Joghurt und restlichen Zitronensaft untermixen und abschmecken.

18. Die Petersilie abbrausen und trocken schütteln und fein schneiden.

19. Auflauf aus dem Ofen nehmen. Mit Petersilie bestreuen und mit dem Endiviensalat servieren.

Tipp: Zum Endiviensalat schmeckt auch ein fruchtiges Orangendressing. Dafür 2 Orangen filetieren. 2 TL Zitronensaft, 300 g Joghurt, Salz, Pfeffer und etwas Honig verrühren.

Mit vorbereitetem Salat und Orangenfilets mischen und servieren.

Für Vegetarier: Speck und Lyoner weglassen. Statt Speck z. B. Pumpnickel oder Schwarzbrot zerbröseln und knusprig anrösten. Die Lyoner z. B. durch Austernpilze ersetzen. Dies vorher in etwas Öl knusprig anbraten, bis die Flüssigkeit verdampft ist, dann haben sie einen leicht knusprigen Biss.