

## **Kartoffel-Birnen-Gratin mit Rauke-Radicchio-Salat Für 4 Personen**

### **Für das Gratin**

800 g Kartoffeln,  
vorwiegend festkochend  
halbe Knoblauchzehe  
200 g Sahne  
300 ml Gemüsebrühe  
etwas Muskatnuss  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
1 Lorbeerblatt  
2 Birnen (z. B. Gute Luise  
oder Clapps Liebling)  
100 g Blauschimmelkäse, mild  
(z. B. Gorgonzola, Cambozola)

### **Für den Salat**

40 g Walnüsse  
1,5 EL Zucker  
2 TL Apfelsaft (ungesüßt)  
1 Radicchio  
50 g Rauke  
2 EL Balsamessig, hell  
1 TL Senf  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
4 EL Olivenöl



### **Zubereitung**

1. **Für das Gratin** Kartoffeln abbrausen, schälen und in nicht zu dünne Scheiben hobeln. Knoblauch abziehen und fein hacken oder durch eine Presse geben.
2. Sahne, Brühe, Muskat, Salz, Pfeffer und Lorbeer in einem Topf mischen. Kartoffelscheiben zugeben und darin ca. 4-5 Minuten vorgaren.
3. Birnen abbrausen (nach Belieben schälen), vierteln, entkernen und

in Spalten hobeln. Die Spalten sollten so dünn wie die Kartoffeln sein.

4. Eine Auflaufform fetten. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Blauschimmelkäse zerbröckeln.

5. Vorgegarte Kartoffeln aus dem Sud heben. Kartoffel- und Birnenscheiben abwechselnd einschichten. Blauschimmelkäse immer wieder dazwischen setzen. Zuletzt mit dem Brühe-Sahne-Mix übergießen. Auf der mittleren Schiene ca. 30 Minuten garen. Gegen Ende der Garzeit evtl. mit Backpapier oder einem Deckel abdecken.

6. **Für den Salat** Nüsse grob hacken. Zucker und Saft in einer Pfanne schmelzen lassen. Die Nüsse zugeben und darin karamellisieren lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Nüsse herausnehmen und abkühlen lassen.

7. Radicchio und Rauke putzen, abbrausen und trocken schütteln. Essig, Senf, Salz, Pfeffer und Öl verrühren. Mit dem Salat mischen.

8. Gratin aus dem Ofen nehmen. Salat mit den Nüssen bestreuen. Alles zusammen anrichten und servieren.