

Hier und heute



Kartoffel-Sauerkrautgratin

Cremiges Kartoffel-Sauerkrautgratin mit Apfel und knusprigem Sauerkraut – ein herzhaftes Ofengericht von Olaf Baumeister.

Rezept

Kartoffel-Sauerkrautgratin

von Olaf Baumeister für 4 Personen

Zutaten

- 800 g Kartoffeln, mehlig kochend
- 200 ml Sahne
- 300 ml Milch
- 100 g Crème fraîche
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle und frisch geriebene Muskatnuss
- 1 Knoblauchzehe, mit etwas Salz zu einem Mus zerquetscht
- 100 g Sauerkraut aus dem Glas oder Dose, fertig gegart
- 100 g geriebenen Hartkäse, z. B. Parmesan oder ein milder Bergkäse
- 50 g Butter

Zubereitung

Eine Auflaufform mit der Butter gleichmäßig auspinseln. Das Sauerkraut darin verteilen. Die Kartoffeln schälen, in feine Scheiben schneiden und darauf verteilen. Die Sahne mit der Milch aufkochen. Alles mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig abschmecken. Knoblauchmus und Crème fraîche dazugeben und alles über die Kartoffeln geben. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze 30 Minuten garen. Den geriebenen Käse dazugeben und weitere 10 Minuten garen, bis die Kartoffeln gar sind und der Käse goldbraun ist.

Zutaten für die karamellisierten Apfelspalten

- 1 säuerlicher Apfel, z. B. Boskoop
- 1 EL Zucker
- Saft und Schale einer halben Bio Zitrone
- 50 ml Weißwein, trocken
- 2 Nelken
- 1 kleines Stück Vanille
- 1 kleines Stück Sternanis

Zubereitung

Den Apfel waschen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in grobe Spalten schneiden. Den Zucker in einem schweren Topf karamellisieren. Die Gewürze dazugeben und die Apfelspalten darin karamellisieren. Mit Weißwein und Zitronensaft ablöschen. Die Zitronenschale dazugeben und alles einmal aufkochen. Die Flüssigkeit vollständig verkochen lassen und am besten sofort servieren.

Zutaten für das frittierte Sauerkraut

- 100 g Sauerkraut, erntefrisch
- 1 EL Mehl
- Salz
- etwas Öl zum Frittieren

Hier und heute



Zubereitung

Das Sauerkraut waschen, richtig trocken tupfen und mit dem Mehl bestäuben. Das Frittierfett auf etwa 170 Grad erhitzen und das Sauerkraut darin goldbraun ausbacken. Mit einer Schöpfkelle herausnehmen und auf ein Küchentuch abtropfen lassen. Vorsichtig salzen und als Topping auf den Gratin geben und noch warm servieren.