

Gratin Goethe

(Kartoffel-Broccoli-Gratin mit Lachs)



Zutaten für 3 Personen:

6 größere rohe Kartoffeln
1 Knoblauchzehe
1 haselnussgroßes Stück Butter
300 g Reibekäse (bevorzugt Emmentaler)
300 g Schlagsahne
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss zum Reiben
75 ml Milch
300 g Lachsfilet mit Haut
1 kleiner Broccoli

1. Eine größere feuerfeste Form (Reine) mit einer halbierten Knoblauchzehe ausreiben und mit ein wenig Butter ausstreichen.
2. Eine Lage von den geschälten, gewaschenen und in dünne Scheiben geschnittenen Kartoffeln überlappend einlegen. Mit Sahne begießen, bis sie nicht ganz bedeckt sind. Dann salzen und leicht pfeffern, mit Reibekäse bestreuen und mit wenig Muskat würzen.
3. Dann auf die gleiche Art die nächsten Lagen einlegen. Auf die letzte Lage etwas mehr Käse streuen. 75 ml Milch über alles gießen.
4. Bei 200° im vorgeheizten

Backofen etwa 45 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Nach 15 Minuten mit Alufolie abdecken.

5. Kleineren Broccoli in Röschen schneiden und ca. 10 min dämpfen. Bei dem Lachs die Haut wegschneiden, entgräten und in kleine Stückchen schneiden. Gedämpften Broccoli und die Lachsstückchen auf das Gratin verteilen, vorsichtig etwas unterheben und dann großzügig mit geriebenem Emmentaler bestreuen.
6. 50 ml Sahne zugießen und ohne Abdeckung nochmals ca. 15 min im Backofen gratinieren.

Hinweise:

Backöfen verhalten sich unterschiedlich. Die Backzeiten sind Anhaltswerte und sollten individuell erprobt werden.

Die Rezeptanregung ist aus dem Restaurant Pomodoro in Weimar, da standen u.a. Gratin Schiller (mit Putenstreifen) oder Gratin Goethe (mit Lachs) zur Wahl, im Mai 2025.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 90 min, Hauptspeisen, Gratin, Kartoffeln, Broccoli, Lachs, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 04.06.2025