

Zu Tisch: Dauphiné | ARTE

 arte.tv/de/articles/cuisine-des-terroirs-le-dauphine

Die Rezepte zur Sendung

Gratin Dauphinois – Kartoffelgratin aus dem Dauphinois

Vorbereitungszeit: 40 Minuten

Backzeit: 1 Stunde

Das klassische französische, super einfache Familienessen – als Hauptgericht oder auch als Beilage zu Braten und Fisch.

Zutaten

- 1,5 kg Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 250 ml Saure Sahne
- 250 ml Schlagsahne
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 2 Knoblauchzehen
- 50 g weiche Butter

Rezept

Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Den Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Knoblauchzehen abziehen.

Die Auflaufform mit der weichen Butter einstreichen und mit den Knoblauchzehen ausreiben. Schlagsahne und saure Sahne miteinander verrühren.

Eine erste Schicht Kartoffeln in die Auflaufform legen, leicht salzen und würzen und mit etwas Sahne begießen. Diesen Vorgang wiederholen, bis die Kartoffelscheiben aufgebraucht sind. Das fertige Gratin mit der restlichen Sahne bedecken.

Die Temperatur auf 180° C senken und das Gratin im Backofen 1 Stunde garen, bis es knusprig ist.



Kartoffelgratin aus dem Dauphinois

Gratin de ravioles – Teigtaschen-Auflauf

Vorbereitungszeit: 70 Minuten

Garzeit: 45 Minuten

Die vegetarischen Ravioles aus dem Dauphiné sind winzige vegetarische Teigtaschen. Sie können wie Maultaschen in einer Brühe gegart werden. Als knuspriger Auflauf werden sie aber zum kräftigen Schmaus für kalte Tage und schmecken am besten, wenn man sie mit einem frischen Salat serviert.

Zutaten für 4 Personen

Teig

- 3 Eier
- 400 g Mehl
- 50 ml Olivenöl
- Wasser
- Salz

Füllung

- 1 Bund Petersilie, glattblättrig
- 50 g sehr fein gehackte Walnüsse
- 2 Eigelb
- 100 g geriebener Greyerzer-Käse

- 100 g geriebener Parmesan-Käse
- 60 g Butter
- 200 g Frischkäse, ersatzweise Ricotta
- Salz, Pfeffer

Für den Auflauf

- 150 g Comté, gerieben
- 300 ml Sahne

Rezept:

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Für den Teig: Mehl in eine Schüssel sieben und etwas Salz dazugeben. Eier, Öl und etwas kaltes Wasser hinzufügen und das Ganze zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Mit einer Folie abdecken und ca. 1,5 Stunden im kalt stellen.

Für die Füllung: Petersilie unter kaltem Wasser abbrausen, trockenschütteln und sehr fein hacken. 30 g Butter in einer Pfanne zerlassen und die Petersilie darin anbraten.

Petersilie in eine Schüssel umfüllen und mit Frischkäse, Walnüssen, Eigelben und den geriebenen Käsesorten verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Sollte die Füllung zu weich sein, kann sie mit Mehl bestäubt werden.

Den gekühlten Teig mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz in dünne, ca. 10 cm breite Bahnen ausrollen. Die ausgerollten Teigbahnen auf einer bemehlten Arbeitsfläche auslegen.

Die Füllung mit Hilfe einer Spritztülle in kleinen Häufchen auf eine Teigbahn spritzen. Der Abstand zwischen den Füllungen sollte ungefähr 2 bis 3 cm betragen. Eine zweite Teigbahn vorsichtig darüberlegen und die Ravioli mit einem Teigrädchen ausschneiden. Die Ränder leicht andrücken.

Eine feuerfeste Form mit der restlichen Butter einfetten. Die Raviolos abwechselnd mit dem geriebenen Comté in der Form schichten und zum Schluss die Sahne darüber gießen. Anschließend im Backofen ca. 45 Minuten knusprig backen.



Teigtaschen-Auflauf

Tarte aux noix – Walnusskuchen

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Backzeit: 30 Minuten

Zutaten für den Teig

- 300 g Mehl
- 200 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz

Für den Belag

- 250 g Walnuskerne
- 60 g Honig
- 400 ml Saure Sahne
- 4 Eigelbe
- 100 g Rohrzucker
- 100 g weiche Butter
- Butter zum Einfetten
- Mehl zum Bestäuben

Rezept

Mehl, Butter, Zucker und Salz vermischen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. In Folie wickeln und eine Stunde kaltstellen. Für die Dekoration einige Walnüsse zur Seite legen. Die restlichen Nüsse hacken. Backofen auf 180°C vorheizen.

Butter, Eigelbe und Rohrzucker schaumig aufschlagen. Die gehackten Nüsse unterheben und den Honig einfließen lassen. Zum Schluss die saure Sahne unterrühren.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Eine Tarteform (26 cm Durchmesser) mit etwas Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig in die Form legen und einen Rand hochziehen. Die Füllung dazugeben und mit den restlichen Walnüssen verzieren. Im Ofen ca. 45 Minuten backen.

Vor dem Servieren abkühlen lassen.



Walnusskuchen