

---

**Typ:** Gemüse

**Quelle:** Thomas Vilgis: Die molekulare Küche, S. 79

\*\*\*\*

**Bemerkungen:** Da es jede Menge Rezepte für Kartoffelgratins gibt, möchte ich mich hier auf die Originalversion der französischen Küche beschränken. Die Zugabe von Käse ist strengstens untersagt.

**Zutaten:**  
800 g Kartoffeln  
1/4 L Vollmilch  
25 g Butter  
geriebene Muskatnuss, Salz und Pfeffer  
300 mL Sahne  
3 Knoblauchzehen

**Rezept:** 800 g Kartoffeln waschen, schälen und in 3 mm dicke Scheiben schneiden. In eine Kasserolle geben und 1/4 l Vollmilch sowie etwa 25 g Butter hinzufügen. Würzen Sie bereits jetzt mit frisch geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer. Ca. 10 Minuten köcheln und dabei ab und an vorsichtig umrühren, damit nichts am Topfboden festklebt.

Dabei umgeben sich die Kartoffelscheiben mit einer cremigen Schicht aus den Milcheiweißen, Milchfett und Stärke. Und das ist wichtig. Sobald dieser Prozess vollzogen ist, geben Sie 300ml Sahne dazu und köcheln dies weitere 10 Minuten bei sehr schwacher Hitze.

Nehmen Sie die Kartoffeln vom Feuer, fügen Sie 3 gepresste Knoblauchzehen hinzu und geben Sie alles nun in eine gebutterte, ofenfeste Gratinform. Glätten Sie die Oberfläche (um später eine starke Bräunung von „Berggipfeln“ zu vermeiden) und lassen Sie alles vollständig abkühlen, damit sich während dieser Zeit die Aromen verbinden können - und die Stärke der Kartoffeln mit dem Wasser (Molke) der Sahne quellen kann.

Geben Sie den Gratin erst danach bei 180 °C für etwa 30 Minuten in den Ofen. Dann ist ihr kleines Kunstwerk fertig.