

Typ: Gemüse

Quelle: Ottolenghi: Flavour, S. 72

Bemerkungen: Dieses Gratin war Teil eines Weihnachtssessens, das wir für den Guardian entwickelt haben, mit dabei waren auch eine Sichuan-Lammschulter, gedämpfte Auberginen und ein Gurkensalat. Dieser Richtung können Sie folgen, selbst wenn Sie das Fleisch beiseitelassen und das Gratin als Teil einer chinesisch inspirierten Gemüseauswahl mit unserem Gurkensalat à la Xi'an Impression (S.113), gedämpften Auberginen und Salsa mit gerösteten Chilis (S.45) und süßsaurem Rosenkohl mit Maronen und Weintrauben (S.93) servieren.

Die Kartoffeln schneidet man am besten auf einem Gemüsehobel oder in der Küchenmaschine mit dem entsprechenden Einsatz in dünne Scheiben. Es geht natürlich auch von Hand, wenn die Scheiben jedoch dicker als 3 mm sind, müssen sie unter Umständen etwas länger garen.

Sie können das Gratin bereits am Vortag fertig backen und dann zum Servieren im sehr heißen Ofen wieder erwärmen. Aromate und Zitronenschale sollten jedoch erst zum Servieren hinzugegeben werden.

Okt 22: Lieber cremige Kokosmilch statt blockförmigen Kokos verwenden; der Block schmilzt nicht so richtig. Zu Frittieren haben wir weniger Olivenöl genommen. Das Legen des Musters der Kartoffeln ist verzichtbar.

Zutaten:

4-5 Schalotten, in 3 mm dicke Scheiben gehobelt oder geschnitten (220 g)
2 Knoblauchzehen, zerstoßen
2 EL Olivenöl
1,4 kg festkochende Kartoffeln, ungeschält in 3 mm dicke Scheiben gehobelt oder geschnitten
100 g Kokoscreme, zerlassen
3 Bio-Limetten, 1½ TL Schale fein abgerieben, dann 60 ml Saft ausgepresst
200 ml Gemüse- oder Hühnerbrühe
Salz, Meersalzflöckchen und schwarzer Pfeffer

KNUSPRIGE AROMATE

150 ml Olivenöl
2 rote Chilischoten, in feine Ringe geschnitten
3 Knoblauchzehen, in feine Scheiben geschnitten
5 g Ingwer, geschält und in feine Streifen geschnitten
4 Frühlingszwiebeln, schräg in feine Scheiben geschnitten (40 g)

Rezept:

1. Den Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen. Schalotten, Knoblauch, Öl und ¼ TL Salz in einer ofenfesten Pfanne (Ø 28 cm) vermengen und alles bei mittlerer Hitze in 8-10 Minuten goldbraun anbraten. Ab und zu umrühren. Die Mischung in eine große Schüssel umfüllen, die Pfanne beiseitestellen.
2. Kartoffeln, Kokoscreme, Limettensaft, 2 TL Salz sowie reichlich Pfeffer zu den Schalotten in die Schüssel geben und sehr behutsam untermengen.
3. Ein Viertel der Mischung in die Pfanne füllen, am besten zuerst die kleineren oder beschädigten Kartoffelscheiben nehmen und die größeren und unbeschädigten für die obere Schicht reservieren. Gleichmäßig verteilen und dann die restlichen drei Viertel

spiralförmig wie eine Rosette leicht überlappend darauflegen. Mit der Brühe übergießen, die Pfanne sorgfältig mit Alufolie zudecken und das Gratin im Ofen 40 Minuten backen.

4. Für die knusprigen Aromate das Öl in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Chilis, Knoblauch und Ingwer hineingeben und 5 Minuten frittieren. Hin und wieder umrühren, dann mit einem Schaumlöffel auf einen Teller legen. Anschließend die Frühlingszwiebeln unter Rühren 2 Minuten frittieren. Zu den anderen Zutaten geben und alles mit Meersalzflöcken bestreuen. Die Folie vom Gratin entfernen, die Kartoffeln gleichmäßig mit 60 ml des aromatisierten Öls übergießen (den Rest anderweitig verwenden) und unbedeckt weitere 50 Minuten backen. Die Temperatur für die letzten 5 Minuten auf 200°C erhöhen.

5. Das Gratin 10 Minuten abkühlen lassen, mit den knusprigen Aromaten garnieren und mit Limettenschale und Meersalzflöcken bestreuen.