



**BioGourmet**

Für 2 Portionen:

600 g mehlig kochende Kartoffeln  
100 ml Vollmilch  
250 ml Sahne  
1 EL Butter  
1 TL BioGourmet Knoblauch Creme

2 TL BioGourmet Trüffelöl  
2 Thymianzweige  
Weißer Pfeffer aus der Mühle  
1 TL Piment d'Espelette  
etwas Muskatblüte

## Original Gratin dauphinois mit Trüffelöl vom weißen Trüffel

Unser Original Gratin dauphinois mit Trüffelöl ist ein französischer Klassiker, wo es auch unter dem Namen „Pommes de Terre Dauphinoise“ oder „Gratin de Pommes à la Dauphinoise“ bekannt ist. Das Gericht wird mit rohen Kartoffeln und viel Sahne zubereitet und enthält – im Unterschied zum deutschen Kartoffelgratin – keinen Käse. In Frankreich wird es gerne als Beilage zu Fleisch oder Fisch gereicht.

### Zubereitung

Backofen auf 120°C vorheizen. Kartoffeln waschen und in feine 1-mm-Scheiben schneiden oder hobeln. Auf einem Küchentuch trocknen lassen. Milch, Sahne, Butter und die Knoblauchcreme zusammen mit allen Gewürzen aufkochen. Kartoffelscheiben zugeben und 2–3 Minuten köcheln, bis die Stärke der Kartoffeln die Rahm-Milch-Mischung bindet. Nun einen Teelöffel Trüffelöl zur Mischung geben, abschmecken und die Muskatblüten entfernen. In eine weite, feuerfeste Form die Kartoffelscheiben zusammen mit der Flüssigkeit möglichst flach schichten und mit dem restlichen Trüffelöl beträufeln. Die Thymianzweige können zum Backen auf das Gratin gelegt werden. Nun ca. 2 Stunden bei 120 °C backen, die Thymianzweige entfernen und servieren.

Das Original Gratin dauphinois mit Trüffelöl ist eine delikate Beilage zu Fleisch und Fisch. Es eignet sich aber auch als Hauptgericht mit einem frischen Salat auf Vinaigrette-Basis.

**Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!**

Weitere Rezeptideen finden Sie auf [www.bio-gourmet.com/rezepte](http://www.bio-gourmet.com/rezepte)