

Rotkohl-Kartoffel-Gratin mit Seelachs

Und das braucht man für 2-3 Personen:



- 500 g Kartoffeln
- 250 g Rotkohl
- 1 Seelachsfilet
- 100 ml Milch
- 1 Zehe Knoblauch
- 2 EL Butter + etwas für die Form
- 1 Schuss Rotwein
- 1-2 TL Rohrzucker
- 1 Lorbeerblatt
- 3-4 Wacholderbeeren
- 2-3 Zweige frischer Majoran
- 100 g Crème fraîche
- 100 ml Sahne
- Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss
- 50 g frisch geriebener Parmesan

Und so geht's



1 Die Kartoffeln schälen, waschen und auf dem Gemüsehobel in dünne Scheiben hobeln. Kartoffeln in einer Mischung aus 100 ml Milch und Wasser, einer geschälten Zehe Knoblauch und etwas Salz für ca. 5 Minuten vorkochen.

2 Den Rotkohl putzen, ebenfalls dünn hobeln und über einem Sieb unter kaltem Wasser gründlich abspülen.



3 1 EL Butter in einem Topf erhitzen. Den Rotkohl darin zusammen mit dem Lorbeerblatt und den Wacholderbeeren bei milder Hitze für einige Minuten andünsten, dabei gelegentlich umrühren. Den Rotkohl mit Zucker bestäuben, umrühren und mit einem Schuss Rotwein ablöschen. Bei geschlossenem Deckel und kleiner Hitze etwa 20 – 25 Minuten köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren und ggf. noch etwas Flüssigkeit (Wasser) hinzufügen. Das Lorbeerblatt entfernen.

Das MadameCuisine-Rezept im Januar



4 Den Seelachs unter kaltem Wasser abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen und in Stücke schneiden.

5 Eine Auflaufform mit Butter ausfetten und mit der Hälfte der Kartoffelscheiben auskleiden. Die Hälfte des geriebenen Parmesans darauf geben, anschließend den Rotkohl. Seelachs auf dem Rotkohl verteilen.



6 Crème fraîche und Sahne miteinander verrühren und kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Majoran waschen, die Blättchen abzupfen, fein hacken und bis auf einen EL zur Crème fraîche geben.

7 Crème fraîche über den Seelachs geben und alles mit den restlichen Kartoffelscheiben abdecken. Übrigen Parmesan über den Kartoffeln verteilen und 1 EL Butter in Flöckchen darüber geben. Restlichen Majoran über das Gratin streuen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze für ca. 40 Minuten backen.

Guten Appetit!