

Geräucherter Kartoffelgratin unter der Glashaube mit Lachs und Gurken

Für ca. 10 Personen

Zutaten

500 g	Kartoffeln, festkochend
5 dl	Vollrahm
10 g	Knoblauch, gepresst
100 g	Sbrinz, gerieben
120 g	Rauchlachs
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
	Muskat
	Gurke, Dill
	Zitronenabrieb

Zubereitung

Kartoffeln schälen und im Rauchbeutel 5 Minuten bei 120 °C ziehen lassen. Die Kartoffeln in gleichmässige Scheiben schneiden, im Vollrahm aufkochen, mit Knoblauch, Salz, Muskatnuss und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln auf kleinem Feuer zugedeckt weich garen. Alles in eine ausgebutterte Gratinform geben und mit Sbrinz bestreuen. Den Gratin im 200 °C vorgeheizten Ofen 20 Minuten gratinieren. Den Rauchlachs in Würfel schneiden, mit Zitronenabrieb und wenig Dill verfeinern. Mit etwas Gurken unter der Glashaube anrichten. Kurz vor dem Servieren mit Sekundenrauch aus dem Räuchergerät ergänzen.



*Geräucherter
Kartoffelgratin unter
der Glashaube mit Lachs
und Gurken*