



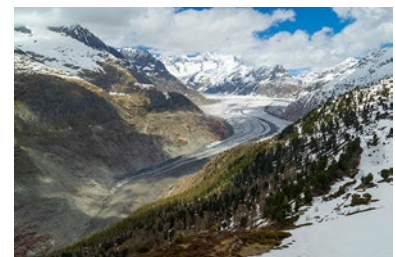
Erdig-säuerliche Mangoldaromen treffen auf holzig-süße Noten von Kartoffel und Muskatblüte. (Zürich, 5/2014)

GRATIN DE TRÜCHLIST

Geschichteter Mangold-Kartoffel-Auflauf mit Sauerampfer und Muskatblüte

Das hier vorgestellte Rezept habe ich dem Walliser Kochbuch von Pipa Polter (*Le Palais du Valais*, Port-Louis, 2014) entnommen. Es passt perfekt in den Frühsommer, wenn der erste Krautstiel des Jahres zur Verfügung steht und die Blätter des Sauerampfers noch so zart sind, dass sie gut verkocht werden können. Zu dem etwas seltsamen Namen des Gratins merkt Pipa Polter an: «Wahrscheinlich handelt es sich bei Trüchlist um den Namen eines nicht mehr existierenden Dorfes – es könnte aber auch die Bezeichnung eines Berufes sein, der heute in Vergessenheit geraten ist, vielleicht so etwas wie ein Rauchmeister.» Freunden aus dem Wallis verdanke ich den hilfreichen Hinweis, dass *Trüchlist* auch eine legasthenische Neuordnung von *Chrütstil* darstellen könnte, was eine mögliche Walliser Bezeichnung für «Krautstiel» wäre.

Der Auflauf hat eine feste, leicht terrinenartige Konsistenz und ist eher trocken. Das erdige und etwas säuerliche Aroma der Mangold-Sauerampfer-Mittelschicht kontrastiert schön mit den holzigen und eher süßen Noten der äußeren Kartoffelschichten. Ich serviere den Auflauf gerne mit einem Salat.



Zwischensaison | «Ich komme nur schlecht voran, immer wieder muss ich Schneefelder überqueren, sinke plötzlich knietief ein. Zwischendurch kämpfe ich mich durch piksende Wachholderbüsche an kleinen Seen vorbei, in denen eigentümliche Organe aus Eis in einem rostrot leuchtenden Wasser schwimmen. Es gibt hier noch keine Wege um diese Zeit des Jahres...»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 24. Mai 2014.

FÜR 4 PERSONEN

- 800 g Kartoffeln, mehligkochend
Sorte, gewaschen
- ½ TL Salz
- 1 TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 1 TL Muskatblüte, fein zerkrümelt
- 4 Eier
- 50 g Pecorino, fein gerieben
- 600 g Mangold, gut geputzt, gewässert und abgetropft
- 3 EL Olivenöl
- 2 stattliche Zwiebeln (300 g), geschält, halbiert und in feine Streifen geschnitten
- 4 Knoblauchzehen, geschält in feinen Stiften
- 1 TL Salz für die Krautstiele
- 1 TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen, für die Krautstiele
- 2 getrocknete Chilis, zerkrümelt
- 4 EL Zitronensaft
- 20 g Sauerampfer, in feinen Streifen
- 2 EL Zitronenzeste, fein gehackt
- Etwas Salz zum Abschmecken
- Etwas Olivenöl zum Ausstreichen der Form und zum Beträufeln des Gratins
- Etwas Pecorino, in Flocken, für die Oberfläche des Auflaufs, optional



Die gebratene Mangold-Sauerampfer-Mischung sollte zum Schluss eher trocken sein. (Zürich, 5/2014)



Die Hälfte der Kartoffel-Ei-Mischung wird auf dem Boden der Auflaufform ausgestrichen, darüber kommt der Mangold, dann folgt eine weitere Kartoffelschicht.

Zubereitung (Kochzeit 70 Minuten)

- 1 | Die Kartoffeln in ausreichend Wasser etwa 30 Minuten weich kochen. Wasser abgießen, Kartoffeln etwas abkühlen lassen, dann schälen.
- 2 | Kartoffeln in einer Presse oder mit einem Stampfer pürieren, dann mit Salz, Pfeffer, Muskatblüte, Eiern und Pecorino vermischen.
- 3 | Die Stiele aus dem Mangold schneiden, der Länge nach halbieren oder vierteln und in etwa 1 cm breite Stücke zerlegen. Die Blätter aufrollen und in feine Streifen schneiden. *Ich trenne Stiele und Blätter weil sie eine etwas andere Garzeit haben. Wenn man ganz junge Krautstiele zur Verfügung hat, dann kann man Stiele und Blätter gleichzeitig verwenden. Man kann den Krautstiel auch erst zerkleinern und dann wie Salat ausgiebig waschen und in der Schleuder trocknen.*
- 4 | Das Olivenöl in einer großen Bratpfanne (mit Antihafbeschichtung) oder einem Wok erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Chili begeben, dünsten bis die Zwiebeln glasig aussehen.
- 5 | Mangoldstiele dazu geben und bei mittlerer Hitze und häufigem Rühren etwa 6–10 Minuten dünsten, bis die Stücke ein wenig durchsichtig werden und zart.
- 6 | Hitze etwas erhöhen, Blätter begeben und 4–6 Minuten dünsten bis sie weich sind. *Je nach Größe der Pfanne wird man die Blätter in Schüben begeben müssen. Die genaue Kochzeit der Krautstiele hängt von Alter und Größe des Gemüses ab.*
- 7 | Zitronensaft, Sauerampfer und Zeste begeben und unter ständigem Rühren weitere 5 Minuten dünsten. Mit Salz abschmecken. *Je nach Pfanne und Beschaffenheit des Gemüses wird man im Verlauf des Prozesses auch noch 2–3 EL Wasser begeben müssen. Das Gemüse sollte indes zum Schluss eher trocken sein.*
- 8 | Eine etwa 20 × 20 cm große Ofenform mit Olivenöl auspinseln. Die Hälfte der Kartoffel-Eiermischung auf dem Boden verteilen und flach ausstreichen. Das geht einfach mit Hilfe eines leicht angefeuchteten Spachtels. Die Krautstiele regelmäßig darüber verteilen und etwas platt drücken. Die verbleibende Kartoffelmasse darüber austreichen, Oberfläche mit etwas Olivenöl beträufeln. *Man kann die Oberfläche des Gratins auch mit ein paar Flocken Pecorino bestreuen, dann allerdings ist der Duft des Gratins etwas käsiger.*
- 9 | Form in den 220 °C heißen Ofen schieben und 20 Minuten backen.

Ich habe das Rezept von Sophie Studer verschiedentlich variiert. Zum Beispiel habe ich die Eier weggelassen, um das Gericht etwas leichter zu machen. Das Resultat war ein kompakter Auflauf, der indes etwas trockener und weniger terrinenartig schmeckte als das Original. Dann habe ich auch versucht, die Menge der Kartoffeln auf die Hälfte zu reduzieren, um dem Mangold mehr Gewicht zu geben. Auch das hat funktioniert, doch war der Gratin bröcklicher und naturgemäß weniger sättigend, weniger befriedigend – außerdem schien es mir, die Hitze des Ofens habe das Gemüse etwas ausgetrocknet (wobei ich einräumen muss, dass dieses Experiment in einem Umluftofen stattfand, wogegen ich das Original immer in einem Gasofen gratiniert habe). Also bin ich nach einigen Kurven wieder beim Originalrezept angelangt.