Gratin dauphinois mit Zucchetti von Urs Wernli

Mengen für 15 Personen

Quelle: Basis: Betty Bossy Gratin dauphinois

Gewürze: Salz, Muskatnuss, Pfeffer

Ausrüstung: Mixer, Küchenwaage, Sparschäler, feine Raffel (Äpfel. Käse..), Grantinform, Rüstmesser, Schneidebrett, Knoblauchpresse, Messer, Schüssel, Messbecher

2.4 kg Kartoffeln mehligkochend	Schälen In 2mm dicke scheiben schneiden
4.5 Stück Zucchetti	Schälen In 2mm dicke scheiben schneiden
1.5 EL Butter	Für die Gratinform, weich
4.5 Stück Knoblauchzehen	Für die Gratinform; gepresst
3.75 TL Salz	Kartoffeln und Zucchetti würzen
1.13 Liter Milch	Für den Guss
5.625 dl Vollrahm	Für den Guss
3.0 Stück Knoblauchzehen	Für den Guss; gepresset
1.5 g Muskatnuss	Für den Guss; nach eigenem ermessen zugeben
188 g Greyerzer	Für den Gratin, gerieben
1.5 g Pfeffer	Für den Guss; nach eigenem ermessen zugeben
1.125 TL Salz	Für den Guss

Butter in Ofenfeste Gratinform geben
Knoblauch für die Gratinform hinzupressen
Ofenfeste Gratinform mit der Butter und Knoblauch gut einreiben (auch Ecken und Ränder)
Kartoffel- und Zucchettischeiben in die eingefettete Form legen (je nach Anspruch schon geordnet/geschichtet oder chaotisch)

Guss:
Alle Zutaten für den Guss in einen Messbecher (oder sonstiges aussreichend grosses Gefäss) geben
Mit dem Mixer alles gut mischen (Achtung bei kalter Milch / Rahm länger mischen bis sich das Salz löst)

Guss über die Kartoffeln / Zucchetti in der Form giessen

Den geriebenen Gruyère gleichmässig darüberstreuen

ca. 1h in der Mitte der auf 180°C Umluft vorgeheitzen Ofens (Wichtig: bei Schichtdicken >5cm verlängert sich die Backzeit)