


► Ratgeber ► Servicezeit ► Sendung vom 26. Januar 1996

URL: http://www.wdr.de/tv/servicezeit/essen_trinken/sendungsbeitraege/1996/0126/00_gemuesegratin_maccaroni.jsp

Die schönsten Nudelaufläufe - Ganz international

Französischer Gemüsegratin mit Maccaroni

 Freitag, 26. Januar 1996, 18.20 - 18.50 Uhr

Das Französische daran: wir verwenden eine flache Gratinform, wie man sie in Frankreich bevorzugt. So ist die Oberfläche größer, die Käsekruste, die ja als das Beste an einem solchen Auflauf gilt, bekommt mehr Gewicht. Übrigens sind natürlich auch andere Nudelformen geeignet.

Für 4 bis 6 Personen:

1 kleiner Wirsingkopf
 3 dicke Möhren
 1 Staude Bleichsellerie
 Salz
 500 g Maccaroni
 400 g gekochter Schinken in halbzentimeter dicken Scheiben
 1/4 l kräftige Brühe
 2 Eigelb
 200 g Crème fraîche
 300 g geriebener Käse
 Butterflöckchen

1. Den Wirsing putzen, halbieren, dicke Strunkstücke herausschneiden, die zarten Blätter quer in feine Streifen schneiden. Die Möhren mit dem Sparsmesser schälen, in feine Streifen hobeln.
2. Den Bleichsellerie putzen, falls nötig, Fäden entfernen, die Stengel quer in feine Scheibchen schneiden. Die Blätter hacken.
3. Zuerst die Wirsingstreifen in einem Sieb oder Blanchierkorb in reichlich kochendes Salzwasser tauchen. Nach einer Minute die Möhrenstreifen zufügen. Und nach zwei Minuten die SELLERIESCHEIBCHEN.
4. Das Gemüse herausheben, abtropfen und in Eiswasser abkühlen. So bleibt die leuchtende Farbe erhalten, außerdem werden die Vitamine und Inhaltsstoffe stabilisiert.
5. Jetzt kann man im selben Wasser die Nudeln garkochen, abgießen, kurz abbrausen und abtropfen, mit einem Eßlöffel Olivenöl vermischen, damit sie nicht zusammenkleben.
6. Den Schinken vom Fettrand befreien, den Rest klein würfeln. Brühe, Eier, Crème fraîche miteinander verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
7. Das Gemüse mit den Schinkenwürfeln mischen, dabei mit Salz, Pfeffer und einem Hauch Cayennepfeffer würzen.
8. Ein Drittel der Nudeln auf dem Boden einer flachen Form verteilen, das vorbereitete Gemüse und den Schinken mit dem zweiten Drittel mischen und darauf ausbreiten, mit dem letzten Nudeldrittel bedecken. Jeweils etwas Käse dazwischen streuen.
9. Zum Schluß die verquirlte Saucenflüssigkeit darübergießen. Restlichen Käse auf der Oberfläche

gleichmäßig verteilen, alles mit Butterflockchen besetzen.

10. Den Gratin im 200 Grad heißen Backofen etwa 20 bis 30 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun geworden ist und der Auflauf brodelt.

Tip: Schön sind auch gehackte Kräuter, die man verschwenderisch dazwischen streut, vor allem Basilikum; zur kalten Jahreszeit tut's auch glattblättrige Petersilie.

Variante: Eine Nudeltorte wird daraus, wenn man die Nudeln für den Boden so sorgfältig in eine Spring- oder eine andere runde Form schichtet, daß sie eine geschlossene Fläche bilden, dann füllt man die mit Gemüse vermischten Nudeln ein und deckt die Oberfläche wieder mit ebenso akkurat gelegten Nudeln ab.

Die Saucenflüssigkeit wird in diesem Fall mit zwei weiteren Eiern verquirlt (Achtung: dann muß man die Gewürze stärker dosieren!), schließlich läßt man die Nudeltorte diesmal bei 180 Grad eine gute halbe Stunde backen, bis die Eier auch im Innern abgebunden haben.

Jetzt läßt sich der Auflauf aus der Form lösen und behält seine Form als Nudeltorte. Das sieht spektakulär aus und schmeckt vorzüglich!

Autor:

Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer

Stand: 18.12.2007

© WDR 2009