

Savoyard-Kartoffeln aus dem Backofen (Pommes de Terre Savoyardes) für 12 Personen

Diese klassische Beilage aus der französischen Alpenregion Savoyen ist leichter als ein Gratin Dauphinois, da die Kartoffeln in Brühe statt in Sahne gegart werden. Sie passen hervorragend zu Zitronen-Kräuter-Lachs und lassen sich gut vorbereiten.

Zutaten für 12 Personen

- 2,5 kg festkochende Kartoffeln
- 2 große Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 60 g Butter
- 500 ml Gemüsebrühe
- 500 ml Hühnerbrühe (oder zusätzlich Gemüsebrühe)
- 300 g Gruyère, gerieben
- 100 g Comté oder Emmentaler, gerieben
- 2 EL frische Thymianblättchen
- 1 EL fein gehackte Petersilie
- 2 TL Salz
- 1 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Etwas Butter für die Form

Zubereitung

1. Ofen vorheizen

Den Backofen auf **180 °C Ober-/Unterhitze** vorheizen.

2. Kartoffeln vorbereiten

- Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben (ca. 3 mm) hobeln.
- Zwiebeln fein würfeln.
- Knoblauch fein hacken.

3. Zwiebeln anschwitzen

In einer Pfanne die Butter schmelzen und die Zwiebeln mit dem Knoblauch etwa 5 Minuten glasig dünsten.

4. Schichten

Eine große Auflaufform (oder zwei mittelgroße Formen) ausbuttern.

Abwechselnd einschichten:

1. Kartoffelscheiben
2. Zwiebelmischung
3. Etwas Gruyère und Comté
4. Thymian, Salz und Pfeffer

Diesen Vorgang wiederholen, bis alle Zutaten verbraucht sind.

5. Brühe angießen

Die heiße Brühe gleichmäßig über die Kartoffeln gießen.

Mit dem restlichen Käse abschließen.

6. Backen

- Form mit Alufolie abdecken.
- **50 Minuten** backen.
- Folie entfernen und weitere **20–30 Minuten** backen, bis die Oberfläche goldbraun und die Kartoffeln weich sind.

7. Ruhen lassen

Vor dem Servieren 10 Minuten ruhen lassen.

Serviovorschlag

Diese Savoyard-Kartoffeln passen ausgezeichnet zu:

- Zitronen-Kräuter-Lachs aus dem Backofen

Vorbereitung

- Die Kartoffeln können morgens geschichtet und gekühlt aufbewahrt werden.
- Etwa 90 Minuten vor dem Servieren in den Ofen geben.
- Für 12 Personen empfiehlt sich eine große Form von etwa **40 × 30 cm** oder zwei Auflaufformen à **30 × 20 cm**.

Zusammen mit der kalten Gurken-Avocado-Suppe und dem Zitronen-Kräuter-Lachs ergibt sich ein elegantes, sommerliches Menü mit französischem Einschlag für 12 Gäste.