

KLEINES EINMALEINS FÜR GRATINS UND AUFLÄUFE

(FORTSETZUNG)

3 Mit dem Guss entscheidet sich, ob die Kreation ein Gratin oder ein Auflauf wird. Enthält der Guss Eier, entsteht ein Auflauf. Ohne Eier, nur mit Käse bestreut oder mit einem Guss ohne Eier, entsteht ein Gratin. Und natürlich müssen beide Varianten von einer herrlichen Kruste gekrönt werden.



ZUTATEN FÜR EINEN GUSS

Beispiele für optimale Kombinationen der Zutaten siehe Tabelle rechts.

- > Eier (nur für Aufläufe)
- > Milch oder Milch, mit Bouillon gemischt
- > Saucen-Halbrahm
- > Vollrahm
- > Crème fraîche
- > Quark
- > Ricotta
- > Mascarpone
- > Frischkäse (z. B. Boursin, Cantadou, Philadelphia)
- > Reibkäse

Hinweis: Dessert Extrafin (Sauermilch), Halbrahm und saurer Halbrahm eignen sich nicht, da sie beim Erhitzen gerinnen können.

TIPP

Wenig abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone im Guss verleiht dem Gratin oder Auflauf eine frische Note.

ZUTATEN FÜR KRUSTEN

- > Käse (gerieben, in Scheiben, in Spänen, in Rosetten, in Würfeli)
- > Butterflöckli und Paniermehl
- > Butterflöckli und zerkrümelte Cornflakes

TIPPS

Ebenfalls sehr fein wird die Oberfläche eines Gratins oder Auflaufs mit:

- > Mozzarella
- > Frischkäse (z. B. Boursin, Cantadou, Philadelphia)
- > Ziegenkäse (z. B. Chavroux Tendre Bûche, Fine Food Chèvre St-Jacques)
- > Bauernspeck in Tranchen
- > Toastbrot in Würfeli
- > bemehlten Zwiebelringen