



Gratiniertes Kasslersteak unter der Kartoffelhaube

mit Schwarzwälder Schinken und Greyerzer

2 Personen

ZUTATEN :

2	Kasslerkotelett (ohne Knochen)
½ EL	Butterschmalz
4	Scheiben Schwarzwälder Schinken (dünn geschnitten)
70 g	Greyerzer Käse schwarzer Pfeffer aus der Mühle
300 g	Kartoffeln (geschält; in Würfel)
50 ml	warme Milch
20 g	Butter
½ Bund	Schnittlauch (in Röllchen geschnitten)
2	Lauchzwiebeln (längs halbiert; in Röllchen geschnitten)
	Meersalz
1 Prise	Muskatnuss (frisch gerieben)

1 Zuerst Kartoffelstampf zubereiten. dazu die Karoffelwürfel (vorigenfalls mehlig kochende Kartoffeln) in Salzwasser 10 min. kochen, Wasser abgießen und kurz dämpfen. Mit dem Kartoffelstampfer die Würfel grob zerdrücken, Butter zugeben und mit der Milch glatt rühren. Schnittlauch und Lauchzwiebel unterrühren und mit Muskat und evtl. noch etwas Salz abschmecken.

2 Den Greyerzer Käse reiben, die Schinkenscheiben halbieren. – In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Kasslerkotelett auf jeder Seite eine Minute braten. Herausnehmen, pfeffern und auf ein kleines Kuchenblech legen. Die Schinkenscheiben auf den Koteletts auslegen und die Hälfte des Käses darüber geben. Darauf den Kartoffelstampf geben und mit dem restlichen Käse bestreuen.

3 Unter dem Backofengrill gratinieren, bis der Käse zerlaufen ist. – Mit separat zubereiteter kleiner Sauce und Gemüsebeilage nach Gusto servieren. *(Im Bild mit Speck-Zwiebel-Sauce und geschmortes Sauerkraut mit Wacholder).*

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com