

Gratin Schiller

(Kartoffel-Broccoli-Gratin mit Putenstreifen)



Zutaten für 4-6 Personen:

6 größere rohe Kartoffeln
1 Knoblauchzehe
1 haselnussgroßes Stück Butter
300 g Reibekäse (bevorzugt Emmentaler)
300 g Schlagsahne
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss zum Reiben
75 ml Milch
1 kleiner Broccoli
200 g Putenschnitzel
Mehl zum Bestäuben
1-2 EL Olivenöl

1. Eine größere feuerfeste Form (Reine) mit einer halbierten Knoblauchzehe ausreiben und mit ein wenig Butter ausstreichen.
2. Eine Lage von den geschälten, gewaschenen und in dünne Scheiben geschnittenen Kartoffeln überlappend einlegen. Mit Sahne begießen, bis sie nicht ganz bedeckt sind. Dann salzen und leicht pfeffern, mit Reibekäse bestreuen und mit wenig Muskat würzen.
3. Dann, auf die gleiche Art, die nächsten Lagen einlegen. Auf die letzte Lage etwas mehr Käse streuen. 75 ml Milch über alles gießen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 200° etwa 45 Minuten auf

der mittleren Schiene backen. Nach 15 Minuten bereits mit Alufolie abdecken.

5. Kleineren Broccoli in Röschen schneiden und ca. 10 min dämpfen.

6. Putenschnitzel quer zur Faser in gefällige Streifen schneiden, salzen, pfeffern und mehlieren. In einer beschichteten Pfanne mit wenig Olivenöl kurz braten, dann in Alufolie einschlagen.

7. Gedämpften Broccoli und die gebratenen Putenstreifen auf das Gratein verteilen, vorsichtig etwas unterheben und dann großzügig mit geriebenem Emmentaler bestreuen.
6. 50 ml Sahne zugießen

und ohne Abdeckung nochmals ca. 15 min im Backofen gratinieren.

Hinweise:

Backöfen verhalten sich unterschiedlich. Die Backzeiten sind Anhaltswerte. Die Rezeptanregung ist aus dem Restaurant Pomodoro in Weimar, da standen u.a. Gratin Schiller oder Gratin Goethe (mit Lachs) zur Wahl, im Mai 2025.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 90 min, Hauptspeisen, Gratin, Kartoffeln, Broccoli, Putenfleisch, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 19.08.2025