

Rezept Brokkoli- Kartoffelgratin mit Schweinefilet und Mornaysauce

Zutaten:

1 Schweinefilet (ca. 900 g)
ca. 700 g mehlig kochende Kartoffeln (Typ Agria, Bintje)
ca. 500 g Brokkoli
0,4 l Béchamelsauce (von 0,3 l Vollmilch)
0,2 l Schlagsahne, Crème Fraîche oder Sauerrahm
150 g mittelalter Gouda oder (Emmentaler, Greyerzer, Comté oder Bergkäse)
2 – 3 Eigelb
1 EL Butterschmalz
Butterflöckchen
1 EL Semmelbrösel
1 Pr frisch geriebene Muskatnuss
Meersalz oder Salz aus der Mühle und frisch gemahlener, schwarzer oder weißer Pfeffer

Zubereitung:

Das Schweinefilet abwaschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und sauber parieren.

Ein Topf mit Wasser zum Kochen bringen.

Die Kartoffeln (Pellkartoffeln) mit einer Bürste sauber bürsten, unschöne Stellen ausschneiden und ca. 20 Minuten kochen lassen.

Das Backrohr auf 220° C vorheizen.

Den Käse frisch reiben.

Den Brokkoli waschen, den Strunk entfernen und in Röschen zerteilen.

Das Fleisch rundum mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Fett in der Pfanne heiß werden lassen und das Fleisch in ca. 13 Minuten fertig braten.

Nach der Bratzeit, das Fleisch in Alufolie einpacken.

Die Béchamelsauce bereiten und mit der Sahne verdünnen.

Ein Drittel des geriebenen Käses unterrühren und abschmecken.

Die Kartoffeln abgießen, kurz abkühlen lassen, schälen und in dicke Scheiben schneiden.

Die Brokkoliröschen ca. 6 Minuten in kochendem, gesalzenem Wasser blanchieren, abgießen und abtropfen lassen.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit Kartoffelscheiben und Brokkoliröschen in die Form einschichten.

Den entstandenen Fleischsaft darüber gießen.

Die Käsesauce einmal aufwallen lassen, vom Feuer ziehen und die Eigelb unterziehen (die

Sauce nicht mehr aufkochen lassen).

Die Sauce über den Auflauf geben, mit dem restlichen Käse bestreuen, mit Semmelmehl bestreuen und Butterflöckchen darüber verteilen.

Für ca. 13 – 18 Minuten gratinieren (überbacken) lassen.

[Zurück zu den Auflaufrezepten](#)

[Zurück zu den Fleischrezepten](#)