



hr1-DOLCE VITA

**Ingo Bockler**

## **Gratin von Epoisses mit Bamberger Hörnchen und Äpfeln**

### **ZUTATEN**

350 -400 g Bamberger Hörnchen

Salz, Kümmel

2 Holsteiner Cox oder Boskop

Zitronensaft

20 g geröstete Pinienkerne

Butter zum Braten für die Pfanne und die Formen

250 g Epoisses (alternativ: Langres/Maroilles)

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

4-6 cl Marc de Bourgogne

### **ZUBEREITUNG**

Die Bamberger Hörnle mit Salz und Kümmel ungeschält halbgar kochen und warm pellen. Abgekühlt in etwa 3 mm dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter von beiden Seiten braun anbraten. Auf Küchentrepp abtupfen.

Die Äpfel schälen und in dünne Scheiben hobeln. Mit Zitronensaft beträufeln. Mit einem Ausstecher aus den großen Apfelscheiben zu den Kartoffelscheiben passende runde Scheiben ausstechen. Vier flache Gratin-Portionsformen (feuerfest) leicht buttern und die Kartoffelscheiben mit der Apfelscheiben regelmäßig wechselnd zu einer Rosette einschichten.

Den Epoisses in Stückchen gleichmäßig darauf verteilen, mit Pfeffer aus der Mühle würzen und im Backofen bei 220°C Oberhitze etwa 10 Minuten gratinieren.

Heiß servieren und am Tisch mit etwas Marc de Bourgogne flambieren.

**Pairing: Marc de Bourgogne**