AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	**20 Min.**	**Herbst**	**Frankreich**

ENTE-KARTOFFEL-GRATIN MIT TAPENADE

Rezept: J.-F. Mallet. Simplissime. Le livre le + facile du monde. hachette 2015 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Mit der vorgekochten Ente, dem Confit de Canard, ist der Gratin schnell im Ofen. Die Franzosen servieren Salat häufig als Beilage zur Hauptspeise. Warum nicht für einmal mit ihnen gleichtun? (+45 Min. backen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1 EL	Olivenöl zum Ausfetten	2 EL	Tapenade
600 g	Kartoffeln, grosse	2 Zw	Thymian
4	Canard confit (Konserve)	1	Zwiebel, mittelgrosse
		2 dl	Gemüsebouillon

ZUBEREITUNG

1. Eine Gratinform mit Olivenöl ausfetten. Kartoffeln rüsten, gut waschen und in feine Scheiben schneiden. Den Entenconfit vom Fett und den Knochen lösen und in Stücke zupfen. Fleisch mit der Tapenade und dem Thymian mischen.
2. Ofen auf 180° C vorheizen. Nun Kartoffelscheiben, Fleischmischung und feine Zwiebelringe lagenweise in die Gratinform einfüllen. Gut 1 cm hoch mit Gemüsebouillon angiessen und mit einer Alufolie bedecken, damit die Kartoffeln sicher gar und das ganze Gericht saftig bleibt.
3. Für 45 Min. in den Ofen geben. Nach rund 20 Min. Alufolie entfernen.

TIPP: Die Tapenade bringt die Würze ins Gericht. Nach Belieben zurückhaltend salzen. Zwiebeln lassen sich gut durch Knoblauchscheibchen ersetzen.