In Tartiflette we trust

Das Outdoorrezept des Sommers

Nachdem wir diesen Sommer vorwiegend in den Westalpen unterwegs waren, darf dieser Klassiker natürlich nicht auf der Speisekarte fehlen.

Auf nahezu jedem Savoyer Auto, ja selbst auf Kleidungsstücken und Rucksäcken ist dieser Spruch zu lesen: „In Tartiflette we trust“.
Kaum zu glauben, wie ein einfaches Älplergericht eine ganze Region verbindet und zu einem Kultobjekt wurde. Nur, wer es selbst probiert hat, kann es begreifen.

Ohne Backofen und nur mit Pfanne ist das gar nicht so einfach. Aber es funktioniert und gibt nicht nur verbrauchte Kalorien rasch wieder zurück, sondern vermittelt auch das für die Region so typische Lebensgefühl.
Frei nach dem bekannten Spruch: Das Wichtigste ist Essen, das schönste Klettern.

Zutaten:
- ca. 4 mittelgroße Kartoffeln pro Person
- einen halben Reblochon (240 gr.) für 2 Pers.
- 100 gr. Schinkenspeck oder Lauch
- eine halbe Zwiebel
- etwas Olivenöl zum Anbraten
- etwas Weißwein
- Muskat und Pfeffer zum Würzen

Die Zubereitung ist einfach und schnell:
Man nehme pro Person 4 Kartoffeln (je nach deren Größe auch mehr) schäle und schneide sie in kleine mundgerechte Stücke bzw. Scheiben. Das Ganze in Salzwasser „al dente“ kochen.
Zwischenzeitlich die Zwiebeln und etwas Schinkenspeck in einer beschichteten Pfanne in Olivenöl anbraten. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Die gekochten Kartoffeln hinzugeben, den Reblochon unterheben und schmelzen lassen.
Vegetarier können statt Schinkenspeck etwas Lauch untermischen. Auch nicht schlecht!
Zuletzt mit etwas Pfeffer und Muskatnuss würzen.
Dazu ein Blattsalat und na klar: eine gute Flasche französischen Rotweins.

Bon Appétit!

Chamonix, an den wenigen guten Sommerabenden 2014.

Volker Roth

© topoguide.de 2014 – alle Rechte vorbehalten.
Eine Vervielfältigung – auch auszugsweise – ist nur mit unserer schriftlichen Zustimmung erlaubt.

P.S.: Leider haben wir vergessen, ein Bild zu machen. Wird nachgereicht!