

Rübenauflauf à la Henderson

Das ist jetzt mein 2. Nachkochen aus dem Buch von Fergus Henderson *"From Nose to Tail"*. Das Buch hat extrem nette, auch einfache Rezepte. Geschrieben von jemand der sehr, sehr gerne isst. Allein vom Lesen werde ich glücklich. Was mich irritiert ist der Hype um *"wir verwenden jetzt mehr als nur Schnitzel und Filet"* zu dem es gerne zitiert wird. Dazu braucht man Henderson nicht, da täte es auch Fälscher oder alle anderen klassischen Kochbücher, da gibt es Hirn, Nieren, Herz, Haxen usw. ohne Ende. Aber das tut der Tatsache, dass es ein schönes Kochbuch ist keinen Abbruch. Hier also mein erster Versuch zum Rübenauflauf, ein Rezept das an Minimalismus kaum zu übertreffen ist.

Zutaten

- 1.2 kg Bodenrüben (Navetten?!)
- 150 g Butter (original 200g!!!)
- 4 winzige Zwiebeln oder 1 normale (120 g)
- Salz (Pfeffer)







Die geschälten, in hauchdünne Scheiben geschnitten Zwiebeln in 100 g Butter glasig und süß, aber nicht braun dünsten. Eine Gratinform grosszügig ausbuttern.

Die Rüben – ob es jetzt die geforderten Navetten sind weiss ich nicht, aber sie sind gelb wie im Rezept erwähnt – schälen und in dünne Scheiben schneiden. Da muss es ein Hobel sein, von Hand werden die Scheiben nicht dünn genug. Dann verbinden sie sich nicht gut genug durchs Kochen und der Auflauf zerfällt beim Aufschneiden. Ist noch ziemlich Muskelarbeit, die Rüben zu hobeln. Einschichten, zwischen jede Lage einen Hauch Butterzwiebeln, Salz und – nach Rezept- Pfeffer. Wegen den Kindern ist der Pfeffer weggelassen worden. Ich habe dann noch die restliche Butter darüber geträufelt. Und den “Kartoffelgratinfehler” begangen: die schönste Schicht oben, dass Ding wird nämlich gestürzt. Pech, beim nächsten Mal wird es hübscher. Laut Rezept: mittlere Temperatur, mit Alufolie abdecken und 1 h im Ofen. Ich habe das auf 180°C Ober/Unterhitze interpretiert. Nach einer Stunde kontrolliert, auf 200°C hoch und nochmal 30 Minuten. Fürs nächste mal also 200°C, in die Ofenmitte 1h20min.

Vor dem Wenden noch ruhen lassen, so 10 Minuten. Dann stürzen-ich habe Glück gehabt die Tortenplatte war grad noch gross genug.

Das gab es als vegetarisches Abendessen, ganz allein. Es kam sehr gut an beim Langen, bei mir (mit VIEL Pfeffer darauf) und Kind1. Kind2 hat tapfer allein die Flagge der Opposition

hochgehalten, aber auch ein Tellerchen gegessen. Das wird es wieder geben, sicher auch mal wie von Henderson vorgeschlagen als Beilage zu einem Lammbraten.