



Walliser Raclette AOP

Matterhorn-Raclette-Gratin

Kaum ein anderer Berg der Erde hat eine solche Faszination wie das Matterhorn, das über Zermatt thront wie der König der Berge – Matterhorn und Walliser Raclette AOP, echt Wallis.

■ Zubereitung

1 Kartoffeln kochen, anschließend schälen und halbieren oder in Scheiben schneiden.

2 **Béchamelsauce:** ½ Esslöffel Butter in einer Pfanne schmelzen. Mehl beigegeben, goldgelb dünsten, kalte Vollmilch langsam dazu giessen und die Sauce unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen. Sobald die Sauce etwas sämig wird. Mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen und ein wenig Rahm und/oder Walliser Weisswein Fendant dazugeben.

3 Kartoffeln in die Gratinform geben. Anschliessend die Béchamelsauce über die Kartoffeln giessen und den Walliser Raclette AOP über die Kartoffeln verteilen.

Gratinieren: 15 bis 20 Minuten in der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens.

■ Zutaten für 4 Personen

- 8 mittlere Kartoffeln
- 8 Scheiben Walliser Raclette AOP
- ½ Esslöffel Butter
- 1 Esslöffel Mehl
- 1 dl Vollmilch
- ½ Teelöffel Salz
- 1 Messerspitze Muskat
- Pfeffer und Walliser Weisswein Fendant nach Geschmack