

Macaroni and Cheese



Amerika (verzeiht mir, liebe Amis) habe ich immer als ein Land mit wenig Esskultur empfunden. Klar, in Städten kann man von äthiopisch über kasachisch bis philippinisch so ziemlich alles bestellen, worauf man Lust hat, aber die amerikanische Küche an sich fand ich jeweils wenig verlockend.

Kürzlich jedoch habe ich mir ein amerikanisches Kochbuch gekauft und was ich dort alles entdeckt habe, liebe Leute, hat mich eines Besseren belehrt. Desserts aus Süsskartoffeln, die Texmex-Gerichte, wunderbare Frühstücksspeisen und, und, und... Heute zum Beispiel werde ich mich an Eggs Benedict versuchen und von ebendiesem Kochbuch inspiriert, habe ich mich an eine amerikanisierte Version des Hömli gratins gewagt, in Amerika «Mac and Cheese» genannt.

Die Amerikaner schwören bei diesem Gericht auf ihren Cheddar Cheese. Davon kann man sicher auch ein wenig reintun. Aber für meinen Gusto braucht es bei Mac and Cheese vor allem eine tüchtige Portion Greyerzer Käse.

E guete beziehungsweise: enjoy your meal!

- 300 g Hömli
- 150 g Greyerzerkäse (reif)
- 50 g Cheddar (nature)
- 2 Eigelb
- 2 dl Halbrahm
- 20 g Butter
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Knoblauchzehe
- 1 handvoll Cherrytomaten
- 1 Schuss Worcestershire-Sauce
- Schnittlauch
- Salz, Pfeffer

1. Hömli im gesalzenen Wasser al dente kochen
2. Butter in einer Bratpfanne zum Schmelzen bringen
3. Knoblauch in feine Scheiben schneiden und in der Butter braten
4. Mit Zitronensaft ablöschen und auf tiefster Stufe kurz ziehen lassen

5. Greyerzer-Käse, Cheddar, Eigelbe, Rahm, Worcestershire-Sauce und Knoblauch gut vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen
6. Hömli abtropfen und mit der Masse vermischen
7. Die Cherrytomaten vierteln und in die Masse geben
8. Masse in eine ofentaugliche Form geben und bei 220 °C für ca. 15–20 Minuten backen, bis eine schöne goldbraune Kruste entsteht.
9. Mit Schnittlauch garnieren