

# Nevin Galmarini

Auf seinem Snowboard stürzt sich der Olympiasieger in alpine Abenteuer. Erholung findet er zu Hause bei seiner Familie im Engadin. Für seine Liebsten schwingt der Profisportler gerne den Kochlöffel und verwöhnt sie mit regionalen Menüs.



## Kartoffelgratin by Andreas Caminada

**Das braucht es:**  
800 g mehlig kochende Kartoffeln  
1,5 dl Milch  
3 dl Halbrahm  
Salz  
Weisser Pfeffer  
Muskat  
1 Knoblauchzehe, gepresst  
1 Zweig Majoran  
1 Zweig Thymian  
100 g «Anderer Traum» (Alpkäse)

**So wird es gemacht:**  
Die Kartoffeln schälen und in circa 3 mm dicke Scheiben hobeln. Milch und Rahm mit Salz, Pfeffer, Muskat, Knoblauch, Majoran und Thymian einmal aufkochen, dann die Kartoffelscheiben dazugeben und fast fertig kochen. Die Kartoffelscheiben in der Auflaufform platzieren, die Milch-Rahm-Mischung heiss darübergiessen. Den Käse gleichmässig darüber verteilen und bei Heissluft von 180 Grad 15 Minuten im Ofen garen. Zum Kartoffelgratin von Andreas Caminada empfiehlt Nevin Galmarini neben Gemüse ein Stück Wild, vorzugsweise aus dem Engadin. Das Fleisch vorab marinieren, bei hoher Hitze kurz anbraten, mit dem Fleischthermometer im Ofen niedergaren.

### Was bedeutet Ihnen das Rezept?

Es ist ein feines Gericht, das komplett mit einheimischen Zutaten gekocht werden kann. Ich versuche beim Kochen wenn immer möglich saisonale und regionale Lebensmittel zu verwenden. Auch meinen Fleischkonsum möchte ich aus ethischen und ökologischen Gründen reduzieren – oder dabei zumindest stark auf die Herkunft achten. So kaufe ich zum Beispiel nur Wildfleisch aus der Region und beziehe das Rindfleisch ausschliesslich bei befreundeten Bauern im Engadin.

### Woher stammt das Rezept?

Ich folge Andreas Caminada auf Instagram und habe bereits einige seiner einfacheren Rezepte nachgekocht. Deshalb hat meine Frau mir sein Kochbuch zum Geburtstag geschenkt. Leider hat sich aber herausgestellt, dass 99 Prozent der Rezepte aus dem Buch superschwierig sind und ich schon bei der Suche nach den Zutaten

scheitere. Deshalb bleibe ich vorerst bei seinem Kartoffelgratin.

### Wie feiern Sie in diesem Jahr Weihnachten?

Zu Hause im Engadin im Kreis der engsten Familie. Über Weihnachten haben wir jeweils keine Wettkämpfe, und deshalb ist die Zeit immer exklusiv für meine Familie und Freunde reserviert.

### Worauf freuen Sie sich immer besonders?

Auf den Schnee und die erste Tiefschneefahrt mit dem Snowboard auf meinem Heimatberg in Scuol.

### Was kommt bei Ihnen an Heiligabend auf den Tisch?

Vielleicht das Kartoffelgratin? Wir entscheiden meistens spontan. Bei uns gibt es kein fixes Weihnachtsmenü. Wichtig ist, dass es alle mögen. Zum Glück sind meine Kinder beim Essen aber recht unkompliziert.