



Chicken Parmentier

Aus Rick Stein – Langes Wochenende: Bordeaux



Dieser französische Auflauf mit Poulet und Kartoffelstock eignet sich wunderbar, um Resten von Poulet schmackhaft zu verwerten.

Zubereitungszeit: weniger als 30 Minuten

Kochzeit: 30 Minuten – 1 Stunde

Für 6 Personen

Zutaten

Für den Kartoffelstock

- 1 kg Kartoffeln (mehlig kochend), geschält
- 30 g Butter
- 5 EL Vollrahm
- 2 Eigelb
- Etwas Salz
- Etwas frischer schwarzer Pfeffer

Für die Füllung

- 30 g Butter
- 6 Schalotten, geschält und halbiert
- 3 Karotten, gehackt
- 2 Stangen Sellerie, gehackt
- 1 Zehe Knoblauch, fein gehackt
- 4 EL trockener Weisswein
- 1 EL Tomatenpurée
- 4 Tomaten, geschält und gehackt oder 1 Dose (400 g) Pelati
- 350 ml Hühnerbouillon
- 600 g gekochtes Pouletfleisch, zerrissen
- 16 schwarze Oliven, entkernt und halbiert
- 2 EL frische Peterli, gehackt
- 50 g Gruyère

Zubereitung

1. Für den Kartoffelstock die Kartoffeln in gesalzenem Wasser kochen, bis sie gar sind. Dann abgiessen und gut verstampfen. Butter, Vollrahm und Eigelb darunterziehen und gut umrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Für die Füllung Butter in einer grossen Bratpfanne schmelzen. Schalotten, Karotten und Sellerie dazugeben und sanft anbraten, bis das Gemüse weich ist. Knoblauch und Weisswein dazugeben und für 1 Minute kochen. Tomatenpurée, gehackte Tomaten und Hühnerbouillon darunterziehen und für 10 – 15 Minuten kochen, bis die Menge verdickt. Dann das zerrissene Poulet, Oliven und Peterli dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Den Ofen auf 180 °C vorheizen.
4. Die Füllung in eine 20 x 30 cm Ofenfeste Gratinform geben und mit dem Kartoffelstock bedecken. Gruyère darüberstreuen. Für 30 – 35 Minuten backen, bis die Tomaten goldbraun sind.