

Mit Herz am Herd - Hachis Parmentier

[SR* sr.de/sr/fernsehen/sendungen_a_-](https://www.sr.de/sr/fernsehen/sendungen_a_-z/uebersicht/mit_herz_am_herd/20180331_mit_herz_am_herd_hackfleischauflauf100.html)

[_z/uebersicht/mit_herz_am_herd/20180331_mit_herz_am_herd_hackfleischauflauf100.html](https://www.sr.de/sr/fernsehen/sendungen_a_-z/uebersicht/mit_herz_am_herd/20180331_mit_herz_am_herd_hackfleischauflauf100.html)



Lothringer Hackfleischauflauf

Vorlesen

Haben Sie schon einmal etwas von "Hachis Parmentier" gehört? Nein, dann zeigt Ihnen Sternekoch Cliff Hämmerle, wie Sie dieses köstliche Gericht aus Lothringen ganz einfach zubereiten können.

Sendung: Samstag 31.03.2018 18.15 Uhr

In der kommenden Sendung werden Cliff Hämmerle und sein Team bei "Mit Herz am Herd" eine Hachis Parmentier zubereiten. Cliffs Variation des Lothringer Traditionsgerichts mit Blattspinat, Kräutern und Bliesgau-Käse ist leicht zuzubereiten und natürlich äußerst schmackhaft. Kochschüler Verena, Michael und Max fragen Sternekoch Cliff wieder einmal Löcher in den Bauch: Was ist der Unterschied zwischen Kartoffelpüree und Kartoffelstampf? Wann kocht man mit einer Zitrone? Warum verwendet man Salz anstelle einer Knoblauchpresse?

"Mit Herz am Herd" geht nach und nach in alle Regionen des schönen Saarlandes - hin zu den Erzeugern, hin zu den guten Produkten. Diesmal hat das SR Filmteam seine Freiluftküche im Beedener Storchen-Biotop aufgebaut. Freuen Sie sich auf Cliff Hämmerles Variation von Hachis Parmentier und auf eine atemberaubend schöne Landschaft mit ihren Bewohnern.

Das Rezept

Kartoffelpüree

Rezept für vier Personen

Zutaten:

800 g Kartoffeln (mehlig kochend) wenn es geht am Vortag gekocht

200 ml Milch

100 ml frische Sahne
1 Prise Salz, Pfeffer, Muskat
50 g Butter

Zubereitung:

Die Kartoffeln, schälen, waschen und in Viertel schneiden. Nun in einem Topf geben und mit warmen Wasser auffüllen bis sie bedeckt sind. Das Ganze leicht salzen und

15 Minuten kochen. Die Kartoffeln in einem Sieb abschütten und durch eine Presse in einen Topf drücken. Die Butter in Stückchen schneiden und darunter heben. Die Milch in einem kleineren Topf mit Salz, Pfeffer und ordentlich frisch geriebener Muskatnuss einmal aufkochen. Danach die Sahne hinzufügen und verrühren. Jetzt die heißen Kartoffeln und die Milch-Sahne-Mischung mit einem Rührlöffel verbinden und abschmecken.

Hackfleisch und Spinat

Zutaten:

400 g Mageres Rinderhackfleisch
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
100 g Blattspinat
3 EL Rapsöl
1 EL Tomatenmark
1 kleine Chili Schote
1 Prise Salz, Zucker, Pfeffer
etwas Thymian, Rosmarin, Salbei
1 Ei
200 g geriebener Bliesgauer Käse
Semmelbrösel für die Kruste
Zum Servieren einige Cocktailtomaten

Zubereitung:

Schalotten und Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Rapsöl in einer großen Pfanne erhitzen und Schalotten anbraten, dann das Hackfleisch und den Knoblauch mit anbraten. Tomatenmark hinzufügen und alles anrösten bis es Farbe nimmt. Chili und Kräuter fein schneiden, hinzufügen und mit etwas Zitrone ablöschen und vom Herd ziehen. Spinat in einem kleinen Topf mit Öl und etwas Wasser andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Ein Backblech mit Öl einfetten, kleine Backringe ebenfalls einfetten und aufs Blech setzen. Dann das Hackfleisch als erstes einfüllen. Tipp von Cliff Hämmerle : Festdrücken mit einem Korke.

Das Gericht lässt sich natürlich auch für mehrere Personen in einer großen Auflaufform vorbereiten.

Ein Ei verquirlen und übers Hackfleisch geben. Die nächste Schicht ist der Spinat, ebenfalls verteilen. Auch etwas verquirltes Ei darüber. Dann das Kartoffelpüree einfüllen. Mit geriebenem Bliesgauer Käse abschließen und etwas Semmelbrösel obendrauf.

Das Ganze für 10 Minuten bei 180 Grad im Herd (Umluft) gratinieren.

Auf einen Teller stellen, mit Hilfe eines Messers behutsam die Ringe lösen.

Cocktailtomate vierteln, dazu garnieren.