

Kochen mit Stern | Hachis Parmentier – Kartoffelstampf-Fleischreste-Auflauf

Zutaten:

- 1 kg Kartoffeln, mehligkochend
- 1 kg gekochte Ochsenbrust oder Poularde...je nachdem, was vom Vortag übrig ist
- 100 g Semmelbrösel
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Schalotte
- 3 Knoblauchzehen
- 600 ml Milch
- 40 g Butter
- 1 Ei
- 1 Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die ungeschälten Kartoffeln ca. 25 Minuten weich garen.

Schalotte, Knoblauchzehen und Frühlingszwiebel in Würfel schneiden.

Die gekochte Ochsenbrust nochmals für 10 Minuten in köchelndes Wasser geben. Herausnehmen, mit einer Gabel auseinanderzupfen und klein schneiden.

Die Hälfte der Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen. Schalotte, Frühlingszwiebel und Knoblauch darin andünsten. Die zerkleinerte Ochsenbrust zufügen, alles gut verrühren und mit Pfeffer würzen. Beiseitestellen und etwas erkalten lassen.

Die Milch mit der restlichen Butter in einem Topf erhitzen.

Die gegarten Kartoffeln abgießen, schälen und in einem Gefäß grob zerstampfen. Nach und nach die heiße Milch unterrühren. Salzen und großzügig mit geriebener Muskatnuss würzen.

Das rohe Ei unter die abgekühlte Ochsenbrust mischen.

Eine Auflaufform zuerst mit der Ochsenbrust-Farce bedecken. Dann abwechselnd mit dem Kartoffelstampf Schicht für Schicht füllen. Die letzte Schicht sollte Kartoffelstampf sein. Darüber die Semmelbrösel streuen und die Auflaufform bei 210 °C ca. 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Die Semmelbrösel sollten goldbraun werden.

Rezept: Vincent Moissonnier

Quelle: live nach neun – Kochen mit Stern