AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	80 Min.	Herbst	Frankreich

PARMENTIER MIT LAMM UND KÜRBIS



Rezept: Saveurs. Best of 2016. Burda international 2016 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Ein schmackhaftes Gericht für eine herbstliche Abendrunde. Der Eintopf erfordert einige Arbeitsgänge, die sich bis aufs Gratinieren vorbereiten lassen. (+20 Min. gratinieren)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1'000 g	Lammschulter, Würfel	600 g	Kürbis
8	Pflaumen, gewürfelt	100 g	Butter
1	Zwiebel, gehackt	5 EL	Olivenöl
0.5 dl	Ahornsirup	80 g	Weissbrot, altbacken
30 g	Baumnüsse, grob gehackt	1 Zw	Rosmarin
0.4 dl	Rotwein		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Die gut dressierten, mundgrossen Fleischwürfel kurz in einem Schmortopf mit Olivenöl anbraten. Die gehackte Zwiebel 3 Min. zugeben. Den Ahornsirup beigeben und leicht caramelisieren lassen. Den Wein zugeben, kurz aufkochen. Pro Portion 1/2 dl Wasser und den Rosmarin zugeben. Etwas salzen und pfeffern. Topf zudecken und 1 Std. köcheln lassen.
2. Für die Kürbismasse den Kürbis schälen und würfeln. 25 Min. in Salzwasser kochen. Wasser abschütten und Gemüse mit 20 g Butter pro Person mixen.
3. Die Pflaumen entsteinen und in Stücke schneiden. Die Baumnüsse grob hacken. Pflaumen und Nüsse dem Fleisch zufügen und nochmals für 15 Min. köcheln lassen.
4. Ofen auf 180° C vorheizen. Den Rosmarin entfernen. Das Fleisch aus dem Topf nehmen, auskühlen lassen. Den Jus im Schmortopf etwas einkochen. Das Fleisch auf den Jus legen und mit der Kürbismasse bedecken. Mit zerkleinertem altbackenem Brot oder Paniermehl und Butterflöcklein bestreuen. 20-25 Min. gratinieren.