AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	30 Min.	ganzjährig	Frankreich

PARMENTIER DE CONFIT DE CANARD



Rezept: franzoesischkochen.de, 13. 4. 2018 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Der französische Agronom Antoine Auguste Parmentier (1737-1813) erwarb sich Verdienste um die Verbreitung der Kartoffel. Zu seinen Ehren heissen heute die Aufläufe mit Kartoffelpüree Parmentier. Der Parmentier mit Hackfleisch wird in Frankreich Hachis Parmentier genannt. (+30 Min. backen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1 kg	Kartoffeln, weichkochende	100 g	Crème fraîche
2	Schalotte, gehackte	1 dl	Vollmilch
4	Entenschenkel, Confit	1 Pr	Muskatnuss, geriebene
300 g	Pfifferlinge, gewürfelt	150 g	Greyerzer, geriebener
1 TL	Honig		Salz, Pfeffer aus Mühle

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln weich kochen. Beiseite stellen.
2. Gehackte Schalotten in einer Pfanne etwas Entenfett glasig dünsten. Enten-Confit von Fett und Haut befreien, zerfasern, zu den Schalotten geben und leicht anbraten.
3. Die Pfifferlinge abpinseln, grob schneiden, zum Fleisch geben und kurz weiter braten. Mit Salz, Pfeffer und etwas Honig abschmecken.
4. Ofen auf 160° C vorheizen. Die Haut der Kartoffeln abziehen, zerstampfen, und mit Crème fraîche und Milch verrühren. Dann das Püree mit frisch geriebenem Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Zuerst die Fleisch-Pilz-Mischung, dann das Püree in eine ofenfeste Form geben und mit frisch geriebenem Käse bestreuen. 30 Min. im Ofen backen.