



Hachis Parmentier, Blutwurst - Kartoffelstock-Gratin

Der Auflauf mit Kartoffelstock wurde vom französischen Apotheker Antoine Parmentier (1737-1813) entwickelt. Er verfasste anlässlich der Hungersnot 1769 eine Abhandlung über den Kartoffelanbau und unternahm danach viel, um die bislang noch unbekannte Kartoffel bei den Bauern beliebt zu machen. Der Hachis Parmentier ist ein einfacher Gratin mit Hackfleisch oder übriggebliebenem aus der Küche. Er ist ganz ähnlich dem britischen und irischen Shepard's Pie.

Die Idee mit der Blutwurst hab ich von lamiacucina. Die käuflichen Blutwürste, dem Trend zu leichter Kost folgend, enthalten meist etwas wenig Fett, darum habe ich sie nach dem Einsichten in den Gratin mit ein paar Butterflocken belegt. Kalorien hin oder her: Eine Blutwurst braucht genug Fett, sonst wird sie trocken.

Zutaten (2-3 Portionen)

500g	Kartoffeln mehligkochend
350g	Blutwurst (1 Stück)
1dl	Milch
80g	Butter
1Tl	Zucker
1	grosse Zwiebel
1	grosser säuerlicher Apfel
30g	Sbrinz gerieben
1Tl	Majoran getrocknet
	Muskatnuss, Pfeffer, Salz

Zubereitung

Kartoffeln mit der Schale in Salzwasser gut weich kochen. Noch heiss schälen. Dabei Finger (und Messer) ab und zu mit kaltem Wasser abkühlen.

Milch erwärmen (nicht kochen) und 60g Butter zugeben und schmelzen lassen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen und gut verrühren. Pfanne von der Herdplatte ziehen und die Kartoffeln dazupressen. Mit einer Kelle gut verrühren, ev. nochmals etwas abschmecken und auskühlen lassen.

Zwiebel schälen, halbieren und längs zu den Schalen in schmale Streifen schneiden. Etwas Butter mässig erhitzen, sobald die Butter geschmolzen ist, Zucker zugeben. Sobald der Zucker geschmolzen ist und sich zu bräunen beginnt, Zwiebelstreifen dazugeben und gut mit dem Zucker vermischen. Ca. 15 Minuten dünsten bis die Zwiebel weich ist und leichte Bratspuren zeigt. Auskühlen lassen.

Apfel vierteln, Kerngehäuse entfernen und den Apfel in ca. 5mm dicke Scheiben schneiden. In etwas Butter beiseitig ca. 2 Minuten andünsten. Dabei mit Majoran bestreuen. Auskühlen lassen.

Ofen auf 200° vorheizen.

Eine Gratinform ausbuttern und mit den Apfelscheiben belegen. Haut von der Blutwurst abziehen. Die Wurstmasse grob zerstossen und auf den Apfelscheiben verteilen. Ein paar Butterflocken daraufgeben und die geröstete Zwiebel darüber streuen. Das Ganze mit dem Kartoffelstock bedecken und mit einer Kelle flachstreichen. Sbrinz darüberreiben und wenn vorhanden die restlichen Apfelscheiben zur Dekoration darauflegen. Ein paar Butterflocken darüber streuen und in der Mitte des Ofen ca. 25-30 Minuten gratinieren.

Vor dem Anrichten ca. 10 Minuten auskühlen lassen, damit er sich leichter aus der Gratinform heben lässt.





Für den Kartoffelstock die Butter in Milch schmelzen



Zucker caramelisieren...

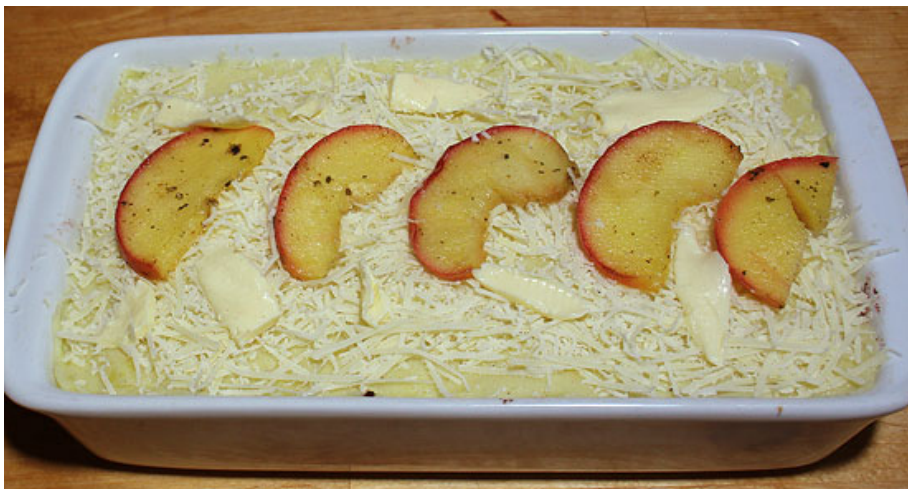


.. und die Zwiebel darin rösten





Mit den gerösteten Zwiebeln bestreuen



Ofenbereit mit Kartoffelstock, Käse und Dekoration

