

Christina Richon
Kartoffelaufbau mit Gänsefleisch

Montag, 12. November 2018
Zutaten für 4 Personen

Dauer: ca. 2 Stunden
Schwierigkeitsgrad: mittel
Feine Küche

Zutaten:

Für den Auflauf:

250 g	Rote Bete (frisch; alternativ vorgegarte Knollen kaufen)
etwas	Salz
750 g	Kartoffeln, mehligkochend
200 g	Möhren
100 g	Knollensellerie
6 Stiele	glatte Petersilie
2	Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
400 g	gegartes Gänsefleisch mit Haut (z. B. Keule oder Brust)
6 EL	Olivenöl
2	Lorbeerblätter
250 ml	Gemüsebrühe
etwas	Muskatnuss
etwas	Pfeffer aus der Mühle
50 g	Parmesan
50 g	gesalzene Pistazienkerne

Für den Salat:

1	Endiviensalat
1	Schalotte
1 TL	Estragonsenf
4 EL	Sonnenblumenöl
3 EL	Weißweinessig
etwas	Worcestershiresauce
etwas	Zucker
etwas	Salz
etwas	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Die Rote Bete-Knollen putzen, waschen und abtropfen lassen. Mit etwas leicht gesalzenem Wasser in einem Schnellkochtopf 20–30 Minuten weich kochen. Alternativ bereits gegarte Beteknollen verwenden.
2. Kartoffeln schälen und klein würfeln. In Salzwasser ca. 20 Minuten weich kochen.
3. Inzwischen die Möhren und den Sellerie schälen und beides sehr klein würfeln.
4. Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Stiele fein und die Blättchen mittelgroß hacken.

5. Die Zwiebeln und Knoblauch schälen, beides fein hacken. Die Haut vom Gänsefleisch vorsichtig ablösen und sehr fein hacken. Das Fleisch in kleine Stücke zupfen.
6. In einem Topf 2 EL Olivenöl erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch, Gemüse und klein gehackte Petersilienstiele darin anbraten.
7. Das Fleisch mit der Haut und Lorbeer dazugeben, mit Brühe ablöschen und zugedeckt ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren.
8. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Eine ofenfeste Form (ca. 2 l Inhalt) mit 1 EL Öl ausstreichen.
9. Gegarte Bete abtropfen und etwas abkühlen lassen. Beten abziehen und fein reiben. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken.
10. Kartoffelpüree mit Salz, 2 EL Olivenöl, Muskatnuss und Pfeffer abschmecken. 1/3 der Masse mit der Roten Bete vermengen und in die Form geben.
11. Die Fleischfüllung mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken, Lorbeer entfernen und gehackte Petersilie untermengen. In die Form geben. Restliches Kartoffelpüree darauf geben und glatt verstreichen.
12. Parmesan fein reiben und die Pistazien fein hacken. Beides über den Auflauf streuen und mit restlichem Olivenöl beträufeln. Kartoffel-Auflauf im heißen Backofen 35–45 Minuten backen.
13. Dann den fertigen Auflauf bei geöffneter Backofentür 15 Minuten ruhen lassen.
14. Inzwischen Salat verlesen, waschen, trocken schleudern und in feine Streifen schneiden.
15. Schalotte schälen und fein hacken. In einer Salatschüssel Schalotte, Senf, Öl, Essig, Worcestershiresauce mit einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer mischen. Salat und Dressing mischen.
16. Auflauf aus dem Ofen nehmen, in Portionen teilen und mit dem Salat auf Tellern anrichten.

Pro Portion: 1010 kcal / 4215 kJ
40 g Kohlenhydrate; 38 g Eiweiß; 77 g Fett