



Parmentier von der Ente

Frisch aus Daniels Küche

Im Südwesten Frankreichs sind die gestopften Enten zuhause. Und so können wir unseren Parmentier zurecht als lokale Spezialität bezeichnen.

4 confierte Entenschlegel

800 gr Kartoffeln

200 ml Sahne

150 ml Milch

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Paniermehl

Butter



1. Die Entenschlegel aus der Dose nehmen, Knochen entfernen und Fleisch mit der Haut fein zerrupfen. In 4 Servierringe von 10cm Durchmesser geben und andrücken.
2. Die Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser gut weichkochen. Abgießen und über kleiner Flamme gut ausdampfen lassen.
3. Milch mit Sahne, Salz Pfeffer und geriebener Muskatnuss erhitzen (am einfachsten in der Mikrowelle).
4. Die Kartoffeln mit dem gewürzten Milch-Sahnegemisch zu einem feinen Kartoffelstampf zerdrücken. Soviel vom Milch-Sahnegemisch zugeben, dass die Masse möglichst leicht wird, aber gerade noch ihre Form behält. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die Servierringe mit den Stampfkartoffeln auffüllen, etwas Panierbrösel darüberstreuen und etwas Butter darübergeben. Im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen 30 Minuten gratinieren.
6. Auf Teller setzen, eventuell mit einem Flambierbrenner kolorieren, mit einem kleinen Messer am Rand der Servierringe langschnitten und die Servierringe abziehen.

Mit einem grünen Salat servieren.

Tipp: Die Dose mit den Entenschlegeln in heißes Wasser legen, damit sich das Entenschmalz verflüssigt. Dose öffnen und Schmalz abgießen (in Tupperware einfrieren und zum Braten verwenden).