



Hachis Parmentier mit SwissShrimps

Dieses Gericht aus der klassischen französischen Bistroküche ist echter Soulfood. Mit Shrimps statt Hackfleisch zubereitet, erfährt es eine ganz neue Geschmacksnote.

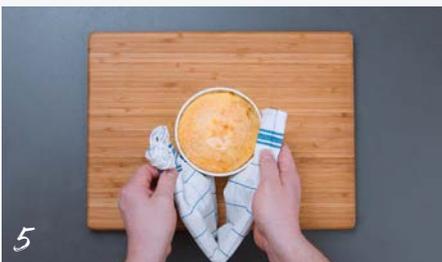


ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

300 g	SwissShrimps
2	Rüebli
1	Lauchstange
1 ½ dl	Gemüsebouillon
600 g	mehligkochende Kartoffeln
1 EL	Sonnenblumenöl
½ dl	Noilly Prat
½	Bio-Zitrone, Schalenabrieb
	einige Zweige frischer Dill, kleingezupft
½ Bund	frischer Schnittlauch, in Röllchen geschnitten

1 EL	Crème fraîche
	Salz und Pfeffer
1 ½ dl	warme Milch
40 g	Butter
2 EL	Parmesan, gerieben
150 g	kleine Tomaten (z. B. Cherry), halbiert

*Französischer Bistro-Klassiker
einmal anders*



ZUBEREITUNG

1. Die Kartoffeln schälen und würfeln. In reichlich Salzwasser weichkochen. Die Rüebli schälen und klein würfeln, den Lauch putzen und in Ringe schneiden. Rüebliwürfel und Lauchringe in etwas Gemüsebouillon 10 Minuten garen, Bouillon abgiessen, Gemüse beiseitestellen. Wenn die Kartoffeln weich sind, das Wasser abgiessen und die Kartoffeln zugedeckt beiseitestellen.
2. Sonnenblumenöl in einer Bratpfanne erhitzen. Geschälte Shrimps kurz anbraten und mit Noilly Prat ablöschen. Zitronenschale, Dill, Schnittlauch und Crème fraîche beifügen, mit Salz und Pfeffer würzen. Shrimps beiseitestellen.
3. Mit heisser Milch, Butter und den gekochten Kartoffeln einen Kartoffelstock herstellen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Eine ofenfeste Gratinform mit wenig Butter einfetten. Die Shrimps in die Form füllen. Zuerst die Tomaten, dann das Gemüse (Rüebli und Lauch) und zum Schluss das Kartoffelpüree lagenweise darüber verteilen und glatt streichen.
5. Mit dem Parmesan bestreuen und ca. 20 Minuten im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen überbacken, bis die Haube eine schöne braune Farbe angenommen hat.

*Dazu passt:
frischer Blattsalat.*

Zubereitung als Video



Webshop



Alle Rezepte auf
www.swissshrimp.ch/rezpte