Kartoffel-Pilz-Auflauf

Auflauf mit Kartoffeln und Pilzen, mit Parmesan überbacken

Heute musste ich improvisieren. Ich wollte Entenbrustfilet mit Kartoffelklösen in Bratensauce zubereiten. Das Entenbrustfilet war von ALDI und hatte ein MHD bis Sonntag. Wie aber so immer, kippt Fleisch von ALDI sehr viel früher um und das Filet … stank. Also konnte ich das nicht mehr so wie geplant zubereiten.

Ich hatte noch Pilze im Kühlschrank, die verarbeitet werden mussten. Dazu nahm ich noch einige Kartoffeln, einige Zutaten für die Sauce und frischen Parmesan zum Überbacken. Ich habe vor kurzem Kartoffeln zubereitet und sie geschält. Dann kam ich auf die Idee, dass man geschälte Kartoffeln mit dem Schälmesser ja auch weiterhin „schälen“ und sie in dünne Scheibchen schälen kann. Nur, wie nennt man so etwas eigentlich? Kartoffelscheiben sind es nicht. Auch keine Kartoffelstifte. Auch nicht Kartoffelzesten. Aber wie sonst?

Zubereitung für 1 Person:

- 200–300 g braune Champignons
- 2 Kartoffeln
- 300 ml Gemüsefond
- trockener Sherry
- 100 ml Sahne
- 100 ml Wasser
- Pul biber
- Salz
- Pfeffer
- Öl

- 80–100 g frisch geriebener Parmesan
- Schnittlauch

Zubereitungszeit: 40 Min. | Grillzeit 5 Min.

Kartoffeln erst schälen. Dann mit dem Schälmesser weiter „schälen“ und in dünne Streifen schneiden. Die Champignons in dünne Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Kartoffelsstreifen und Champignons darin kräftig einige Minuten anbraten. Mit Pul biber, Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Fond, dem Sherry und der Sahne ablöschen. Dann noch das Wasser dazugeben. Anschließend bei mittlerer Temperatur reduzieren lassen, bis fast keine Sauce mehr übrig ist.

Da die Kartoffeln und Champignons beim Reduzieren eine leicht unansehnliche, braune Farbe annehmen, kann man sie auch, wenn sie durchgegart sind, aus der Sauce herausnehmen, um die Farbe des Gemüses zu erhalten. Dann reduziert man die Sauce separat sehr stark und gibt das Gemüse wieder hinzu.

Den Parmesan mit einer Käsereibe grob reiben. Gemüse und restliche Sauce in eine Auflaufform geben. Den Parmesan darüber geben. Alles im Backofen mit Grill bei 180 Grad Celsius etwa 4–5 Minuten überbacken und grillen. Dabei jede Minute dabeibleiben, um den richtigen Bräunungsgrad zu erwischen. Jede Minute zuviel kann den Käse verbrennen. Mit

etwas kleingeschnittenem, frischen Schnittlauch überstreuen und servieren.