



Gefüllte Zwiebeln mit Schinkenspeck und Bergkäse

auf grünem-Kartoffelpüree mit helle Zwiebelsauce

6 Personen

ZUTATEN :

GEFÜLLTE ZWIEBELN :

- 6 große Gemüsezwiebeln (insg. ca. 1,5 kg)
- 200 g geräucherter Schinkenspeck
- 1 EL Pflanzenöl
- 1 Knoblauchzehe (fein gehackt)
- 150 g Bergkäse (gerieben)
- 3 – 4 EL Crème fraîche
- 6 Stängel Petersilie
- 1 TL Butter
- 400 ml Kalbfond
- 150 ml trockener Weißwein
- 1 Lorbeerblatt
- 5 Stück Piment

ZWIEBEL-SAUCE :

- den Dünstfond von den Zwiebeln
- Das restliche Innere von den Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe (fein gehackt)
- 1 EL Butter (in kleinen Würfeln, eiskalt)
- 1 EL Crème fraîche
- Meersalz
- Pfeffer

PÜREE :

- 500 g Kartoffeln, mehlig kochend
- 2 Bund Petersilie (grob gehackt)
- 100 ml Gemüsefond
- 1 EL Butter
- Milch
- Salz, Pfeffer
- Muskatnuss

1 VORBEREITUNG : Die Zwiebeln schälen und jeweils einen Deckel abschneiden. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Zwiebeln mit den Deckeln darin ca. 5 Minuten blanchieren. – Die Zwiebeln abgießen und kurz kalt abschrecken, die Deckel beiseitelegen. Die Zwiebeln mit einem spitzen Messer bis auf 2 – 3 Schichten aushöhlen. Das ausgehöhlte Zwiebelfleisch und die Deckel sehr fein hacken.

Petersilie hacken. – Den Käse reiben. – Schinken in kleine Würfel schneiden und im Öl leicht abraten. Ein Drittel vom Schinken abnehmen und für die Garnitur zur Seite stellen. – Die Hälfte der gehackte Zwiebel und den Knoblauch zu den Schinken in die Pfanne geben und weitere 5 Minuten braten. Aufpassen, das die Zwiebel nicht zu dunkel wird. Petersilie zugeben und alles durchmischen, vom Herd ziehen und abkühlen lassen.

Die Schinken-Zwiebelmischung in eine Schüssel geben, den geriebenen Käse und die Crème fraîche zugeben und alles gut vermengen. – Die Masse in die vorbereiteten Zwiebeln füllen.

2 Den Ofen auf 180° vorheizen. Zwiebeln verteilen nebeneinander in eine gebutterte Auflaufform setzen. – Den Kalbfond mit dem Weißwein mischen, neben den Zwiebeln in die Form gießen und Piment sowie Lorbeer einlegen. – Auf der mittleren Schiene des Backofens 20 Minuten garen.

3 Nach der Garzeit den Garfond in eine Kasserolle umgießen, die restliche Zwiebelmasse zugeben und alles bei stärker Hitze reduzieren, bis etwa 200 ml Fond übrig bleibt. – In der Zwischenzeit die Zwiebeln unter dem Grill des Backofens gratinieren. (Sollte die sauce noch nicht fertig sein, ein Stück Alufolie darüber decken und im abgeschalteten Ofen warm halten).

4 Garfond durch ein Sieb passieren, Crème fraîche unterrühren und leicht cremig einkochen. Zum Schluss Butterwürfelchen unterschwenken.

5 PÜREE : Kartoffeln klein schneiden, in Salzwasser gar kochen, abgießen und abdämpfen und durch die Kartoffelpresse geben. – Die Petersilie in dem Gemüsefond erhitzen und mit dem Pürerstab fein pürieren. Das Püree unter ie Kartoffeln rühren und so viel Milch zugeben, das ein geschmeidiges Püree entsteht. Zum Schluss die Butter unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

ANRICHTEN : Auf die Mitte von vorgewärmten Tellern das grüne Püree geben, darauf die gratinierte Zwiebel setzen, um das Püree die helle Zwiebelsauce geben und zurückbehaltenen Schinkenspeck-Würfelchen darüber geben. (Siehe Bild)

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com