

Gefüllter Porree



Zutaten für 4 Portionen:

Für den Kartoffelstampf:

600 g Kartoffeln, mehlig kochend
etwas Salz
250 ml Milch
50 g Butter
1 Prise Muskatnuss
frisch gerieben

Für den Porree:

2 große Stangen Porree
etwas Salz
etwas Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Muskatnuss
frisch gerieben
100 g Gouda in Scheiben
(oder ein anderer schmelzfähiger Käse)
100 g Bacon (Bauchspeck) in dünnen Scheiben
etwas Pflanzenöl zum Braten

Zubereitung:

Kartoffeln waschen, schälen, klein schneiden und in einem Topf mit gesalzenem Wasser ca. 20 Minuten kochen.

Den Porree im Ganzen gut waschen. Den Strunk und die äußeren, unschönen Blätter entfernen. Am oberen Ende das grobe Grün abschneiden. Stangen halbieren, sodass der Porree ca. 20-25 cm lang ist.

Salzwasser in einem großen Topf oder einem Bräter zum Kochen bringen, die Porreestangen je nach Dicke darin 3-5 Minuten blanchieren. Der Porree sollte nicht zu weich werden.

Porree abschütten und trocken tupfen. Jede blanchierte Stange vorsichtig längs einschneiden, leicht auffächern. Die Schnittflächen mit etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Gouda in Streifen schneiden und zwischen die einzelnen Blätter des Porrees legen.

Speckstreifen nebeneinander leicht überlappend auf die Arbeitsfläche geben, eine Scheibe Käse darauflegen, jeweils eine gefüllte (halbe) Porreestange darauflegen und vorsichtig in Speck und Käse einrollen.

In einer großen Pfanne etwas Öl erhitzen. Die Speck-Porreestangen zunächst auf der Nahtseite, dann rundum bei mittlerer Hitze knusprig braten.

Für das Püree die gekochten Kartoffeln abgießen und kurz ausdampfen lassen. Milch und Butter hinzufügen, dann stampfen. Mit Muskat und Salz würzen. Die Porreestangen auf dem Kartoffelstampf anrichten.

Rezept und Foto: Frank Möllers