

## Kartoffelpudding

Henriette Davidis aus dem Ruhrgebiet ist eine der erfolgreichsten Kochbuchautorinnen aller Zeiten. Von ihrem Erfolg hatte sie selbst allerdings nur wenig. Sie hat mit ihren Rezepten ganze Generationen geprägt. Wir haben uns für das folgende Rezept aus ihrem Buch inspirieren lassen. Man nimmt dafür eine Puddingform aus Steinzeug oder Porzellan. Es geht auch eine Guglhupfform oder einfach eine hohe Auflaufform.



### Zutaten für vier Personen:

- 750 g mehliges Kartoffeln
- 5 Eigelbe
- 100 g Butter
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- 200 g Saure Sahne
- 1 dicker Bund Schnittlauch
- 250 g ausgelöstes Kassler
- Fleischwurst oder gekochter Schinken
- 5 Eiweiße
- Butter für die Form

### Für das Champignon-Ragout:

- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- nach Belieben auch 1 kleine Chilischote
- 2 EL Butter
- 500 g Champignons
- Salz
- Pfeffer
- 200 g Sahne
- Petersilie oder Kerbel

### Zubereitung:

- Die Kartoffeln bereits am Vortag gar kochen, damit sie vollkommen abgekühlt haben, pellen und auf der Raffel fein reiben.

- Die Eigelbe mit dem Handrührer zur hellen Creme schlagen, dabei stückchenweise die weiche Butter zufügen. Diese Creme salzen, pfeffern, großzügig Muskat hineinreiben. Mit den geriebenen Kartoffeln mischen. Dabei auch die Crème Fraîche einarbeiten.
- Den Kasseler, die Wurst oder den Schinken in zentimetergroße Würfel, den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und ebenfalls unter die Kartoffelmasse mischen.
- Schließlich das Eiweiß mit einer Salzprise sehr steif schlagen und in zwei Partien unterheben.
- Die Masse in eine gut gebutterte Pudding- (oder Auflauf-) form füllen. Mit ihrem Deckel oder mit Backpapier gut verschlossen in einen Topf ins Wasserbad oder in den Dampfgarer stellen und bei 100 Grad ca. 90 bis 100 Minuten garen.
- In der Zwischenzeit das Pilzragout ansetzen: Zwiebel, Knoblauch und etwas Chili fein hacken und in Butter andünsten, Champignons vierteln oder achteln, zufügen und zugedeckt etwa 10 Minuten dünsten. Salzen, pfeffern und Sahne angießen. Jetzt ohne Deckel weitere 10 Minuten köcheln lassen, bis sich alles gut verbindet. Abschmecken, viel fein gehackte Petersilie oder Kerbel einrühren.

**Servieren:** Den Pudding auf eine Platte stürzen – jetzt zeigt sich, ob man die Form ausreichend sorgfältig gefettet hat. Am Tisch in Tortenstücke schneiden und mit dem Pilzragout anrichten.

**Beilage:** keine! Das ist so ein prachtvolles Essen, das steht für sich allein. Höchstens noch einen Salat.

**Getränk:** ein besonders feiner Wein, zum Beispiel einen Chardonnay vom Kaiserstuhl