



Papet vaudois mit Saucisson

Die deftige Waadtländer Wurst (Saucisson vaudoise) ruht genüsslich auf einem Bett aus weichgekochtem Lauch und Kartoffeln. Damit das Bett auch gut gepolstert ist, wird dem fertig gegarten Lauch-Kartoffeleintopf eine leichte Bechamel-Sauce untergemischt.

Papet bedeutet im Französischen etwas ähnliches wie Brei, aber dieses Gericht nach deutschem Sprachgebrauch als Brei zu bezeichnen, wäre eine Beleidigung für dieses köstliche Gemüsegericht, das eben nicht nur Beilage zur Saucisson ist. Lauch, Kartoffel und Wurst, das passt zusammen, und wie! Nicht umsonst wird dieses Gericht an erster Stelle in der Liste der traditionellen Waadtländer Gerichte aufgeführt. Es gehört unbestritten zum kulinarischen Kulturgut der Westschweiz.

Zutaten (2 Portionen)

1 Saucisson vaudoise
500g Lauch mit viel Grün
250g festkochende Kartoffeln
1 Zwiebel
2dl Weisswein (Chasselas)
1Tl Gemüseextrakt
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
Bratbutter

Bechamel:

2El Mehl
2El Bratbutter
2dl Milch
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
Bratbutter

Zubereitung

Zwiebel grob hacken und in Bratbutter andünsten, nach ca. 2-3 Minuten den in Scheiben geschnittenen Lauch dazu geben. Weitere 2 Minuten dünsten, dabei ab und zu wenden. Mit dem Weisswein ablöschen, Gemüseextrakt zugeben und mit Pfeffer und Muskatnuss würzen, alles vermischen. Etwa 10 Minuten leicht köcheln lassen, danach die in ca. 1cm grosse Würfel geschnittenen Kartoffeln zugeben und mit dem Lauch vermischen, eventuell noch etwas Weisswein nachgiessen. Die Wurst darauflegen und weitere 30 Minuten halb zugedeckt köcheln lassen.

Bechamelsauce

Bratbutter schmelzen, aber nicht zu heiss werden lassen. Mehl zugeben und mit einem Schwingbesen gut vermischen bis eine homogene Masse entsteht. Milch langsam zugeben und dabei kräftig mit dem Schwingbesen verrühren. Sobald die Sauce gut vermischt und gebunden ist mit etwas Salz, Muskatnuss und schwarzem Pfeffer würzen. 10 Minuten leicht köcheln lassen.

Anrichten

Wurst aus dem Gemüsetopf herausnehmen. Bechamelsauce in das Lauchgemüse einrühren und sogleich auf einer Platte anrichten. Saucisson in Scheiben schneiden und auf das Gemüse legen.





