Irischer Klassiker „wild“ aufgepeppt

Präsentiert von: Handelshof – Der Frische-Profi

Genuss Rezept der Woche

Shepherd’s Pie ist in Irland und Großbritannien ein echter Klassiker. Ein leckeres Ragout (üblicherweise aus Lammhackfleisch, daher der Name: Schäferkuchen) mit Resten des Sonntagsbraten, alles unter einer leckeren Kruste Kartoffelbrei. Wir pimpen das Gericht mal ordentlich spätherbstlich mit Hirsch und Rind statt Lamm. Und wer mag, fügt auch noch ein bisschen Kürbis hinzu. Ein echt herzhafter Genuss, ein deftiges Mahl, das die Seele tröstet und einen die kommenden kälteren Temperaturen besser ertragen lässt.

■ Zutaten — Portionen: 4-6

Je 200 g	Zwiebeln, Möhren und Knollensellerie
800g	Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
500 g	Hirschgulasch & Rindergehacktes
4 EL	Wildgewürz, 1 Lorbeerblatt, etwas Muskatnuss
120 g	Dosentomaten und 150 g Butter
6 EL	Sonnenblumenöl, Salz & Pfeffer, frischer Thymian
100 ml	Portwein & 500 ml Wildfond
1 TL	Speisestärke, 200 ml Schlagsahne & 100 ml Milch

Zwiebel, Möhren & Sellerie



Kartoffeln, Dosentomaten & Butter



Hirschgulasch & Rinderhack



Öl, Salz, Pfeffer, Thymian & Sahne



Portwein, Milch & Wildfond



Wildgewürz, Speisestärke, Lorbeer & Muskat





Zubereitung: So wird’s gemacht

■ Für das Ragout **Zwiebeln**, **Möhren** und **Sellerie** schälen, waschen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. **Hirschgulasch** trockentupfen, mit **Wildgewürz** und **Pfeffer** würzen.

■ 3 EL **Sonnenblumenöl** in einem Bräter erhitzen. **Hirschgulasch** bei mittlerer Hitze darin in zwei Portionen anbraten. Aus dem Bräter nehmen und salzen.

■ Restliche 3 EL **Sonnenblumenöl** und 1 EL **Butter** im Bräter erhitzen und darin **Möhren** und **Sellerie** hellbraun anrösten. **Zwiebeln** und **Hackfleisch** (man kann auch Hirschhack nehmen) hinzufügen. Kurz mitbraten, mit etwas **Wildgewürz**, **Pfeffer** und **Salz** würzen. Mit **Portwein** und **Wildfond** ablöschen. Die **Dosentomaten** und das Wildgulasch hinzufügen.

■ **Lorbeerblatt**, zwei Drittel des frischen **Thymians** und geriebene **Muskatnuss** hinzugeben. Ragout mit Deckel im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Ober- und Unterhitze) 1,5 Stunden schmoren lassen.

■ Aus dem Ofen nehmen und mit **Speisestärke** bei Bedarf abbinden. Mindestens 30 Minuten abkühlen lassen.

■ Inzwischen das Püree vorbereiten. **Kartoffeln** schälen, waschen, abtropfen lassen und in Stücke schneiden. Wer mag, kann einen Teil auch durch Hokkaidokürbis-Stücke ersetzen.

■ **Kartoffeln** in Salzwasser 20 bis 25 Minuten weich kochen.

■ **Sahne** und **Milch** im Topf aufkochen, mit **Salz** und **Muskat** würzen. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen. Sahne-Milch-Mischung zugeben, alles zerstampfen, dabei 100 g **Butter** in Stücken unterarbeiten.

■ **Kartoffel-Püree** in einen Einmalspritzbeutel mit Tülle füllen. Das **Püree** auf das **Ragout** im Bräter spritzen.

■ Restliche **Butter** in Flöckchen darauf verteilen. Im Ofen bei 240 Grad Ober-/Unterhitze 15 bis 20 Minuten goldbraun überbacken. Dekoriert mit etwas **frischem Thymian** servieren.

Fotos: iStockphoto/Getty, Weitere Rezepte unter www.handelshof.de/express-rezepte

Das Küchen-Lexikon

Pies: Süß oder herzhaft oder beides

Als Pie (gesprochen Pai) werden im englischsprachigen Raum nicht nur süße Kuchen bezeichnet, sondern alle Gerichte, die unter einer Teigdecke geschmort oder gebacken werden. Die Füllung eines Pies kann also aus Obst wie Äpfeln, Kirschen oder Pfirsichen bestehen, aber auch aus einem scharfen Curry (Foto), einem Eintopf oder einem Ragout. Manchmal mischen sich auch fruchtige Noten mit einer fleischhaltigen Füllung. Erlaubt ist unter der Teigdecke, was gefällt.



Zur Zubereitung eines Pies nimmt man klassisch eine Pieform (auch Tarte- oder Quicheform) mit dem wellenförmigen Rand (der aber kein Muss ist).

Der Shepherd’s Pie bildet eine Ausnahme in der Pie-Familie, er hat ja keine Teigschicht, sondern eine Kartoffelhaube, die gut mit Käse verfeinert werden kann. Unter die Kartoffeln kann auch Fisch in Sahnesoße, dann heißt er aber Admiral’s Pie.