

Also, eine Cottage Pie ist auch nichts anderes als eine Shepherd's Pie mit Rinder- statt Lammhack. Und weil dies eines der allertypischsten Vertreter der viel geschmähten britischen Küche ist, gibt es davon buchstäblich Tausende Rezeptvarianten. Allen gleich ist das Prinzip: Es wird eine Füllung aus Hack und Gemüse fabriziert und im Backofen mit einer Schicht Kartoffelpüree überbacken. Da hat man dann gleich Hauptessen und Sättigungsbeilage auf einmal. Als ich 1967 mehrere Monate als Austauschschüler in der Nähe von Woking, Grafschaft Surrey, lebte, hatte ich das Glück, dass meine Gastmutter eine hervorragende Köchin war, die mir zuliebe auch englische Spezialitäten servierte – und anderem eine Pie diesen Typs. Das Besondere an ihrem Rezept, das ich hier zu imitieren versuche: Sie verwendete Lamm- und Rindergehacktes und mischte Pilze in die Füllung.

Die Zutaten (vier 4 Portionen):

300 g Rinderhack

200 g Lammhack

2 dicke Möhren

1/4 Sellerieknolle

2 dünne Porreestangen

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

neutrales Öl

Döschen Tomatenmark

1/3 l Rinderbrühe

2 Lorbeerblätter

Salz, Pfeffer

1 EL Mehl

reichlich Worcester-Soße

300 g kleine braune Champignons

500 g Kartoffeln (am besten halbfest kochende)

60 ~ 80 g geriebener Käse (kein Parmesan!)

1 ~ 2 EL Butter

kleine Tasse Milch

Muskatnuss

Die Zubereitung:

Die Füllung kannst du lange vor dem eigentlichen Kochen zubereiten; dann hast du später mehr Muße für das Püree. Als erstes brätst du das Hack in der Pfanne in wenig Öl krümelig. Stell es beiseite. Schäl die Möhren und den Sellerie und zerleg beides in nicht zu kleine Würfel. Würfle auch die Zwiebel, aber so klein wie üblich. Schneide die Knoblauchzehen in feine Scheiben. Wasch die Lauchstangen, halbiere sie längs und schneide sie dann in daumendicke Scheiben.

Gib Öl in die Pfanne und schwitz die Zwiebeln an. Wirf nach einer Weile die Knoblauchscheiben dazu. Nun tust du die Gemüswürfel dazu und rührst alles gut durch, sodass die Stücke alle mit Fett überzogen sind. Rühr das Döschen Tomatenmark ein und schütte dann das Hack in die Pfanne. Alles gut durchrühren. Bestäube die Mischung mit Mehl und gieß die heiße Brühe an. Gib die Lorbeerblätter hinein, setz den Deckel auf und lass die Füllung nun mindestens ein Stündchen bei geringer Hitze durchkochen. Ab und an schaust du nach und rührst die Sache um. Am Ende sollte die Füllung eine eher breiige Konsistenz haben. Entfernen dann die Lorbeerblätter und würze mit vier, fünf oder auch sechs Spritzern Worcester-Soße – sie verleiht dem Gericht die typisch englische Geschmacksnote. Schmeck die Füllung zuletzt mit Salz und Pfeffer ab.

Putz die Pilze und halbiere sie. Röste sie bei ziemlich hoher Temperatur ungefähr 5 Minuten lang in einer leicht geölten Pfanne, die du ständig in Bewegung hältst. Sie müssen nicht durch und durch gar sein, sollten aber eben Röstaromen angenommen haben. Anschließend mischst du sie unter die Füllung.

Bevor du mit dem Püree beginnst, heizt du den Ofen auf 200° vor. Dann schälst du die Kartoffeln und zerlegst sie in Viertel. Koch sie im Salzwasser in 20 Minuten gar. Gieß das Wasser ab und lass die Kartoffelstücke abdampfen. Gib reichlich Butter hinein und ein Tässchen (oder zwei) Milch. Du brauchst zwingend einen echten Kartoffelstampfer für diese Art Pü; weder mit einer Presse und schon gar nicht mit einem Mixstab kriegst du die nötige Konsistenz hin. Stampf die Kartoffeln zum Püree und würze mit reichlich frisch geriebener Muskatnuss. Rühr den geriebenen Käse (z.B. einen Gruyere) drunter.

Jetzt muss es schnell gehen, weil die Pie am besten wird, wenn das Püree noch richtig warm ist. Schütte einfach die Füllung in eine ausreichend große Auflaufform. Stell dir ein Glas

Wasser und einen Esslöffel bereit. Nun löffelst du nach und nach den Kartoffelstampf auf die Füllung und streichst sie mit dem nassen Löffel glatt. Die Schicht sollte am Ende von Rand zu Rand gehen und ziemlich gleichmäßig dick sein. Zum Schluss – und das ist wichtig! – legst du mit dem nassen Löffel ein Wellenmuster im Pü-Deckel an. So entstehen die schönen braunen Spitzen, und das Püree trocknet nicht aus. Magst du's reichlich, setzt du noch einige Butterflocken obenauf. So backt die Cottage Pie dann etwa 30 Minuten im Rohr.