

Dieses Gericht ist so very british, dass es hierzulande kaum jemand kennt. Dabei ist die Zubereitung simpel und der Auflauf sehr lecker.

Rezept · Die englische Küche, die ja nur ein Teil der britischen Kulinarik ist, hat bei uns einen schlechten Ruf. Zudem ist die Kenntnis typisch britischer Gerichte in Deutschland eher gering ausgeprägt. Mehr als Fish'n'Chips kennt kaum jemand. Nun habe ich vor mittlerweile 55 Jahren einige Monate als Austauschschüler bei einer Gastfamilie in der Grafschaft Surrey verbracht. Die Hausfrau der Familie war eine ausgezeichnete Köchin, wobei die Clarks ziemlich frankophil waren und sie gern Französisches servierte. Aber eben auch – teilweise mir zuliebe – die Klassiker der englischen/britischen Küche; zum Beispiel den beliebten Sunday Roast, also Roastbeef mit Yorckshire-Pudding, Gravy und Erbsen. Dieser Tage erinnerte ich mich an dieses oder jenes Rezept und stieß zufällig auf die Shepherd's Pie, einen einfachen Auflauf mit einer Haube aus Kartoffelpüree. *[Lesezeit ca. 2 min]*

Das ist ein wirklich simples Gericht, das im Original – wie der Name andeutet – mit Lammhack zubereitet wird: Meine Mitesser und ich mögen geschreddertes Lammfleisch nicht so gern, deshalb habe ich auf Rinderhack umgestellt. Ansonsten geht es um eine leckere Füllung und ein ebenso leckeres Kartoffelpüree.

Die Zutaten (für 4 Portionen):

für die Füllung

400 g Rinderhack
1~2 Möhren
1~2 Zwiebeln
1 Stück Knollensellerie
1~2 Tassen TK-Erbsen
250 ml Rinder- oder Gemüsesfonds
1~2 EL Tomatenmark
Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Lorbeerblätter

für die Haube

ca. 500 g Kartoffeln
1 Schuss Milch
1 Stück Butter
Muskatnuss

Die Zubereitung:

Schneide Möhren, Sellerie und Zwiebeln in nicht zu kleine Würfel – sie sollten später noch spürbar sein. Tau die TK-Erbesen auf, indem du sie einfach in einer Tasse oder Schüssel beiseite stellst. Brate das Hack in wenig Rapsöl krümelig. Gib dann die Gemüswürfel hinzu und füge auch das Tomatenmark bei. Lass das alles in der noch sehr heißen Pfanne angehen. Würze mit Salz, frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer und Paprikapulver. Füge die Erbsen bei und leg die Lorbeerblätter auf den Pfanneninhalt. Gieß dann den Fonds an und lass die Füllung so um die 20 Minuten leise vor sich hin köcheln. Ziel ist es, die Flüssigkeit fast völlig zu verkochen, sodass eine fast schon cremige Maße entsteht. Entferne die Lorbeerblätter und schmecke noch einmal mit Salz, Pfeffer und Paprika ab. Ich würze gern mit einem Schüsschen Worcester-Soße nach.

Inzwischen bevorzuge ich fürs Püree vorwiegend festkochende Kartoffeln. Du schälst sie und zerlegst sie in gleich große Würfel. Koch sie in etwa 20 Minuten mit so wenig Wasser wie möglich gar. Gieß sie ab und lass sie ausdampfen. Reib frische Muskatnuss nach Geschmack darüber. Gieß einen Schuss Milch dazu und stampfe die Kartoffeln, bis eine homogene Masse entsteht. Nun rührst du ein Stück Butter der Größe deiner Wahl unter. Schlag das Püree mit dem Kochlöffel, bis es richtig cremig ist.

Heiz das Rohr auf 200° vor. Butter eine passende Auflaufform aus und gib die Füllung hinein. Nach oben muss mindestens daumenbreit Platz für die Haube bleiben. Gib nun das Püree löffelweise auf die Füllung. Zum Glattstreichen eignet sich am besten eine Palette, die du mehrmals mit kaltem Wasser spülst. Es geht auch mit einem ebenso behandelten Esslöffel. Stell den Auflauf in den Ofen und gib ihm mindestens 25 Minuten. Ab diesem Zeitpunkt überwachst du den Bräunungsgrad der Haube – sie sollte goldgelb mit wenigen braunen Stellen sein.