

Shepherd's Pie mit Süßkartoffel-Haube

Zutaten für die Kartoffelhaube (für 4 Personen):

- 200 g Kartoffeln
- 600 g Süßkartoffeln
- 200 ml Milch
- 3 EL Butter
- 100 g älterer Cheddar
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

Kartoffeln schälen und in gleich große Stücke schneiden. In kaltem Wasser zugedeckt aufkochen, salzen und circa 20 Minuten bei milder Hitze kochen, bis sie gar sind.

Backofen auf 180 Grad vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Süßkartoffeln mit Schale in Spalten schneiden und auf das Backblech legen. Etwas salzen und mit Olivenöl beträufeln, dann 25 Minuten im Ofen garen.

Milch und Butter in einem Topf erwärmen. Die Kartoffeln abgießen und kurz ausdampfen lassen. Die Süßkartoffeln aus dem Ofen schälen und zu den gekochten Kartoffeln geben, mit einem Kartoffelstampfer zu Püree zerdrücken. Mit dem Cheddar vermengen. Das Püree mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten für das Hackfleisch-Ragout:

- 1 Zwiebel
- 1 Stange Staudensellerie
- 200 g Zwetschgen
- 500 g Rinder- oder Lammhack
- 3 EL Öl
- 1 EL Mehl
- 200 ml Rotwein
- 500 ml Gemüsefond
- 1 Zeste Zitronenschale
- 1 Zimtstange
- 1 Zweig Rosmarin
- einige Zweige Thymian
- Salz
- Pfeffer
- zum Garnieren: Petersilie

Ofen auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) einstellen.

Zwiebel schälen und fein würfeln. Staudensellerie in Scheiben schneiden. Zwetschgen halbieren, entkernen und vierteln. Öl in einem Topf auf hoher Stufe erhitzen. Das Hackfleisch darin etwa 5 Minuten scharf und krümelig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln, Sellerie und Zwetschgen dazugeben und alles nochmals 3-4 Minuten braten. Anschließend mit etwas Mehl bestäuben und vermengen. Rotwein und Brühe angießen und 3-4 Minuten einköcheln lassen. Zitronenschale, Zimt und Kräuter dazugeben. 15 Minuten schmoren.

Das Hackfleisch-Ragout in eine Auflaufform füllen. Süßkartoffelpüree vorsichtig darauf verteilen. Am besten gibt man Kleckse auf die Masse, und verstreicht sie dann. Etwa 15 Minuten im Ofen überbacken, bis die Kruste leicht braun wird. Mit Petersilie garniert servieren.

Sendung/Quelle: DAS!
Sendetermin: 11.10.2024
Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen