

Shepherd's Pie von Schweine-Mett, Tomaten-Sellerie-Salat

Für zwei Personen

400 g Schweinemett	300 g festk. Kartoffeln	2 reife Tomaten
2 Stangen Sellerie	2 Zwiebeln	200 g Edamer
250 ml Rinderfond	100 ml Sahne	Sonnenblumenöl
Butter	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und klein schneiden. Eine Zwiebel abziehen und klein schneiden. Den Rinderfond in einem Topf erhitzen. In einem weiteren Topf etwas Butter erhitzen und die Zwiebeln darin glasig anbraten. Die Kartoffelstücke dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ganze mit dem Rinderfond aufgießen und köcheln lassen. Die andere Zwiebel abziehen und klein hacken. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anbraten. Das Mett dazugeben und mitbraten. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sahne zu den weichgekochten Kartoffeln geben und pürieren. Die Auflaufform mit Butter einfetten und mit dem Schweinemett füllen. Das Kartoffelpüree obenauf geben. Den Edamer reiben und auf das Ganze geben und für circa zehn Minuten in den Backofen geben. Die Tomaten halbieren, den Strunk herausschneiden und die Tomaten achteln. Den Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Aus dem Sonnenblumenöl, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette herstellen und über den Salat geben. Den Shepherd's Pie aus dem Ofen nehmen und auf Tellern anrichten. Den Salat ebenfalls in einen tiefen Teller geben und servieren.

Luciano Polotzek am 19. März 2012