

England Pie mit Pilzen und fruchtiger Vinaigrette

Für 4 Personen:

400 g gemischtes Hackfleisch	2 mittelgroße Möhren	1 kleine Sellerieknolle
1 rote Zwiebel	2 Knoblauchzehen	2 EL Olivenöl
300 g Tomaten gehackt (Dose)	250 ml Fleischfond	100 ml Portwein
300 g frische Pilze, gemischt	3 EL Butter	1 Zweig Rosmarin
1 kg Kartoffeln	100 ml Milch	2 EL Butter
Salz	Pfeffer	200 g Parmesan

Fruchtige Vinaigrette:

1 Zwiebel	1 rote Paprika	1 gelbe Paprika
4 Kirschtomaten	2 Nektarinen	100 g Pinienkerne
4 EL Weißweinessig	6 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer	Zucker	1 Bund Basilikum

Zwiebel und Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Möhren und Sellerie waschen, schälen und würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Gemüsewürfel darin anbraten. Hackfleisch dazugeben und ebenfalls anbraten. Mit Portwein und Fond ablöschen. Tomaten dazugeben. Bei mittlerer Hitze ca. 45 Min. köcheln lassen.

Pilze putzen und in grobe Würfel schneiden. Rosmarin abbrausen und trockenschütteln. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pilzwürfel mit Rosmarin darin scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser weichkochen. Das Wasser abgießen und die Kartoffeln ausdampfen lassen. Kartoffeln stampfen. Mit Milch und Butter glatt rühren.

Den Backofen auf 190°C vorheizen.

Das fertige Fleisch-Ragout mit den gebratenen Pilze in eine in eine feuerfeste Form geben und das Kartoffelpüree darauf gleichmäßig verteilen. Den geriebenen Parmesan darauf verteilen. Die Form für 25 Minuten in den Ofen geben und goldbraun backen.

Fruchtige Vinaigrette:

Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Paprika waschen, Kerngehäuse entfernen und würfeln. Tomaten waschen und würfeln.

Nektarinen waschen, vom Kern entfernen und Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten.

Aus Weißweinessig, Olivenöl, Zucker, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette zubereiten. Die feinen Gemüsewürfel und den Basilikum dazugeben.

Den Pie aus dem Ofen nehmen. Auf Tellern verteilen und die Vinaigrette darüber geben.

Christian Henze am 18. Januar 2019