

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 17. Oktober 2024** ▪
Tagesmotto „Europäische Klassiker“ mit Nelson Müller



Dagmar Jürgens

England: Cottage Pie: Hackfleisch-Kartoffel-Auflauf mit Salat

Zutaten für zwei Personen

Für den Cottage Pie:

300 g gemischtes Hackfleisch
 600 g mehlig kochende Kartoffeln
 100 g Staudensellerie
 2 Möhren
 1 große Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 1 EL Butter
 60 ml Sahne
 1 EL Sahnemeerrettich
 100-150 ml Rinderfond
 150 ml Portwein
 Worcestersauce, zum Abschmecken
 2 EL Tomatenmark
 1-2 Zweige Thymian
 1-2 Zweige Rosmarin
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 240 Grad Oberhitze (Grill) vorheizen.

Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser kochen. Sobald die Kartoffeln weich sind, abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Kartoffelpüree mit Sahne, Butter und Sahnemeerrettich abschmecken. Hackfleisch scharf anbraten, dann mit Tomatenmark zugeben und mitbraten.

Sellerie und Möhren putzen bzw. schälen und klein schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und ebenfalls klein schneiden. Gemüse zum Hackfleisch geben und mitbraten. Dann Rinderfond und Portwein angießen, Thymian und Rosmarin zu geben und alles köcheln lassen. Mit Worcestersauce abschmecken.

Das fertig abgeschmeckte Hackfleisch in eine Auflaufform geben. Das Kartoffelpüree in eine Spritztüte mit Sternaufsatz füllen, auf das Hackfleisch geben und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten braun werden lassen.

Für den Salat:

½ Kopf Blattsalat
 4 EL Apfelessig
 Ahornsirup, zum Abschmecken
 ½ Bund Dill
 2 EL neutrales Öl

Blattsalat waschen und in mundgerechte Stücke zupfen. Apfelessig und Öl verrühren. Mit Ahornsirup abschmecken. Dill fein hacken und unterrühren. Dressing über den Blattsalat geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.