

Shepherd's Pie mit Topinambur-Haube



Für den Pie

- 2 Karotten
- 2 Stangen Sellerie
- 1 Zwiebel
- 500 g Rinderfaschiertes
- 1 Dose Paradeiser in Stücken (400 g)
- 200 g Erbsen (TK)
- 2 Lorbeerblätter
- Öl zum Braten
- Salz, Pfeffer

Für das Püree

- 800 g Topinambur (oder halb Erdäpfel, halb Topinambur)
- 50 ml Milch
- 50 g Butter

1. Karotten, Sellerie und Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Gemüse in einer Pfanne mit Öl goldbraun anbraten, dann das Fleisch dazugeben und krümelig braten. Paradeiser, Erbsen, und Lorbeerblätter dazugeben. Paradeiserdose zur Hälfte mit Wasser füllen und dazugießen (oder Wasser durch Rotwein ersetzen). Mit Salz und Pfeffer würzen und alles kurz aufkochen lassen, dann Hitze reduzieren und mit geschlossenem Deckel köcheln lassen.

2. Topinambur-Knollen schälen und in gleich große Stücke schneiden. In einem Topf mit kochendem Salzwasser 15 bis 20 Minuten kochen. Anschließend abgießen und kurz abdampfen lassen. Milch und Butter dazugeben und alles sorgfältig stampfen. Für eine cremigere Konsistenz evtl. pürieren.

3. Backrohr auf 220 °C in der Grillstufe vorheizen. Gemüse-Fleisch-Masse in eine gefettete Auflaufform füllen, Topinambur-Püree darauf verteilen. Für etwa 10 Minuten auf der oberen Schiene grillen, bis die Sauce am Rand blubbert und das Püree von oben leicht gebräunt ist.