

Christians England Pie mit Pilzen und fruchtiger Vinaigrette

Zutaten für 4 Personen:

400 g feines 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 aus der Mühle
200 g Parmesan

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Möhren und Sellerie waschen, schälen und würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Gemüswürfel 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

Zutaten für 4 Personen:

1 Zwiebel
je 1 rote und gelbe Paprika
4 Kirschtomaten
2 Nektarinen
100 g Pinienkerne
4EL Weißweinessig
6 EL Olivenöl

Salz
Pfeffer aus der Mühle
Zucker
1 Bund frischer Basilikum, gehackt

Zubereitung:

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.

Birnen-Crumble mit Dinkel

Zutaten für 2 Personen:

Streusel
70 g Dinkelmehl
50 g Zucker
¼ TL Lebkuchengewürz
100 g Butter zzgl. etwas für die Form

Früchtemischung
1 Tasse Wermutwein
1 Tasse Birnensaft
1 EL Zucker
2 weiche Birnen
2 Birnengeist

Vanille-Sahne
100 g Sahne
Mark von 1 Vanilleschote
½ rote Chilischote

Zubereitung:

Mehl, Zucker und Lebkuchengewürz vermengen, die Butter hineingeben und mit den Fingern zu Bröseln verreiben.

Wermut und Saft mit Zucker aufkochen und stark einkochen. Die Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen, und würfeln. Birnen mit Birnengeist und Weinsirup vermengen.

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, Birnen mit dem Sirup in eine gebutterte Form geben, Streusel darauf verteilen und im Ofen 30 Minuten backen.

Sahne steif schlagen, das Vanillemark unterrühren. Die Chili entkernen und fein hacken. Nach Geschmack 1–2 Msp. in die Vanillesahne geben und zum warmen Crumble servieren.