

---

---

**Typ:** Fleisch

**Quelle:** Essen&Trinken, 2012, 10, S. 177

\*\*\*\*\*

**Bemerkungen:** EINFACH, GUT VORZUBEREITEN, RAFFINIERT

**Zutaten:** Für 4 Portionen

## RAGOUT

100 g Staudensellerie  
100 g Möhren  
200 g Zwiebeln  
1 rote Chillischote  
1 kl. Dose Tomaten (400 g)  
2 Kardamomkapseln  
1/4 TL Koriandersaat  
1/2 Sternanis  
4 El Öl  
500 g Lammhack  
2 TL mildes Currypulver  
Salz  
Pfeffer  
Zucker  
4 Stiele Koriandergrün  
2 El Limettensaft

## KARTOFFELMASSE

1 kg mehligkochende Kartoffeln  
Salz  
100 mL Milch  
100 mL Schlagsahne  
1 rote Chilischote  
1/2 TL fein abgeriebene Bio-Limettenschale  
Butter für die Form  
2 EL Mandelblättchen  
1 EL Butter  
1 EL Semmelbrösel

**Rezept:**

1. Sellerie und Möhren putzen, schälen und fein würfeln. Die Zwiebeln fein würfeln. Chilischote putzen und fein hacken. Die Tomaten in einer Schüssel mit den Händen zerdrücken, dabei Hautreste und Stielansätze entfernen. Kardamom, Koriandersaat und Sternanis in einem Mörser fein zerstoBen.

2. Das Öl in einem groBen Topf stark erhitzen. Lammhack kräftig darin anbraten. Das Gemüse zugeben und mitbraten. Mit Curry bestäuben, Chili und die zerstoBenen Gewürze zugeben. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Die Tomaten dazugeben, mit 200 ml Wasser auffüllen. Offen bei mittlerer Hitze ca. 45 Minuten dicklich einkochen. Korianderblätter von den Stielen zupfen und grob hacken. Das Ragout mit Limettensaft und Koriander würzen.

3. Die Kartoffeln schälen und ca. 20 Minuten in kochendem Salzwasser weich kochen. Kartoffeln abgieBen und gut ausdämpfen lassen. Milch mit Sahne

erhitzen. Chili putzen und fein schneiden. Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in einen anderen Topf drücken. Mit der Milchemischung verrühren, mit Salz, Chili und der Limettenschale würzen.

4. Zuerst das Ragout in eine leicht gefettete Auflaufform (20 cm Durchmesser, 8 cm hoch) geben, dann die Kartoffelmasse darauf verteilen. Mandelblättchen darüberstreuen, die Butter in Flöckchen darauf verteilen und mit Semmelbröseln bestreuen.

5. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 30-40 Minuten bei 200 Grad) auf der mittleren Schiene ca. 45 Minuten backen.

6. Pie aus dem Ofen nehmen, 10 Minuten ruhen lassen und servieren. Dazu passt grüner Salat