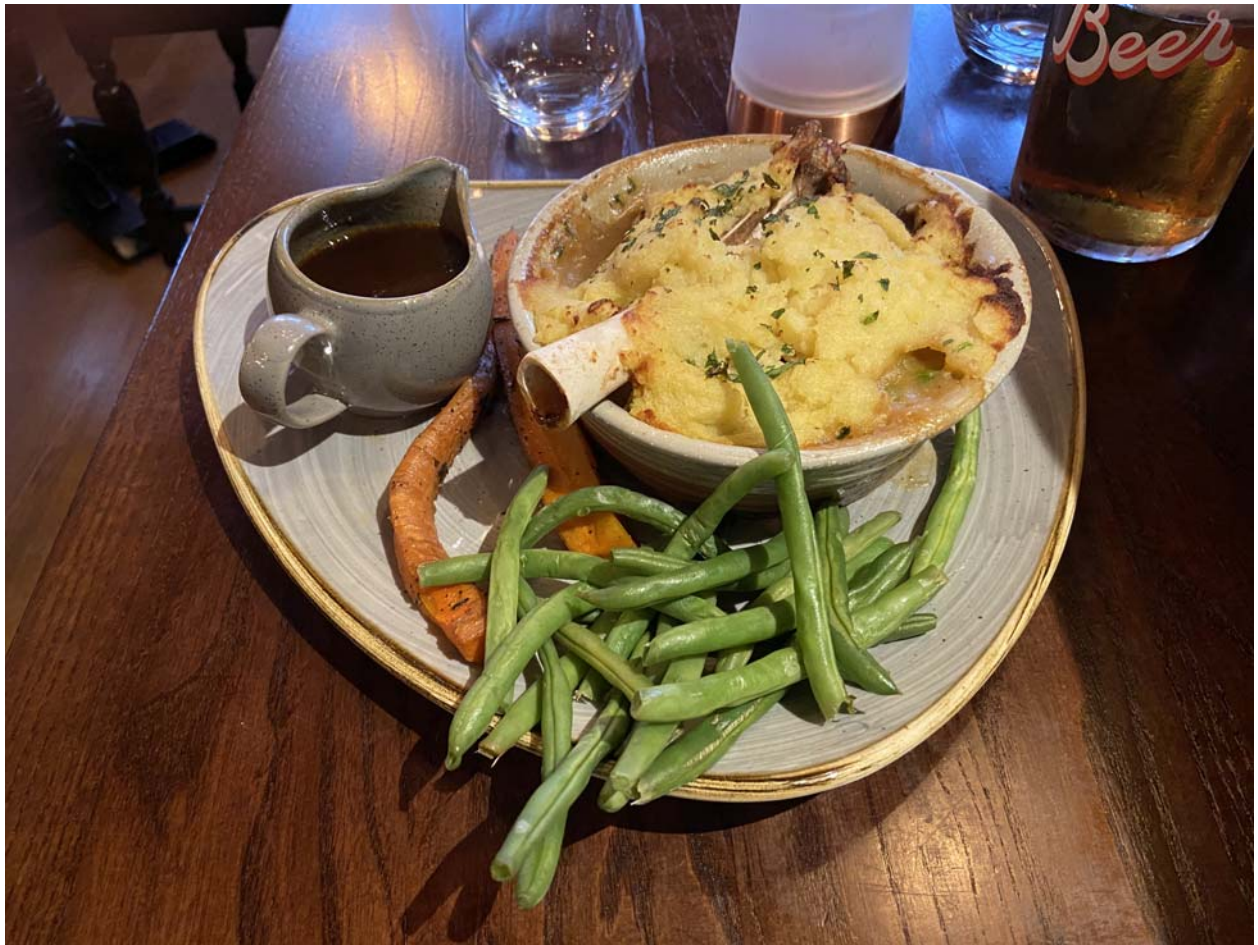


Lamb Shank Shepherd's Pie

[Lammhaxen mit Kartoffelhaube]



Zutaten für 4-6 Personen:

Lammfüllung:

2-3 Lammhaxn (ca. 800-1000 g)
2 EL Olivenöl
1 Gemüsezwiebel
2-3 Karotten
2 dünne Scheiben Sellerie
3 Knoblauchzehen, gehackt
2 EL Tomatenmark
300 ml Rotwein
400 ml Lammfond
3 Zweige Rosmarin
4-6 Zweige Thymian
2 Lorbeerblätter
150 g Erbsen (TK)
Salz, Pfeffer

Kartoffelhaube:

1 kg mehligte Kartoffeln
50 g Butter
100 ml Sahne
100 ml Milch
50 g geriebener Cheddar (opt)
Salz, Muskat

1. Zwiebel abziehen, Karotten schälen, Sellerie in dünne Scheiben schneiden, dann alles würfeln. Knoblauchzehen schälen und fein hacken.
2. Lammhaxn kräftig salzen und pfeffern, in einem ofenfesten großen Schmortopf in Olivenöl rundherum anbraten. Herausnehmen und in Alufolie ruhen lassen.
3. Zwiebelwürfel, Karotten und Sellerie im gleichen Topf etwa 5-7 min anschwitzen. Knoblauch und Tomatenmark zugeben und unter Rühren einige Minuten mitbraten.
4. Mit dem Rotwein ablöschen und etwas einköcheln. Lammfond zugießen, die Lammhaxn einlegen und Rosmarinzwige, Thymian-

zweige sowie die Lorbeerblätter zufügen. Zugedeckt 3-4 Stunden bei 160°C im Ofen schmoren, bis sich das Fleisch leicht vom Knochen lösen lässt.

5. Kräuter und Lorbeerblätter entfernen, das Fleisch von den Knochen lösen und fein zerrupfen. Knochen herausnehmen und vollständig säubern. Die Sauce mit dem Fleisch bei nicht zu großer Hitze und offenem Deckel auf die gewünschte Konsistenz einköcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Vorgekochte Erbsen unterheben, die Masse in eine Auflaufform einfüllen.
7. Für die Kartoffelhaube die Kartoffeln weich

kochen und schälen. Mit einem Kartoffelstampfer unter Zugabe von Sahne, Milch und Butter zu einem Püree verarbeiten. Mit Salz und Muskat würzen.

8. Das Püree als Haube auf der Füllung verteilen, mit einer Gabel Muster einziehen. Optional mit Käse bestreuen. Mit den gesäuberten Knochen dekorieren. Bei 200°C ca. 25-30 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 50 min, Gesamtzeit ca. 6 Stunden, Hauptspeisen, Fleisch, Lamm, englisch

Foto: M.R. in London, 2024
Rezept: Walter
Stand 07.12.2025