Frisch gekocht

Dienstag, 1. August 2017

Rezept von Konstantin Filippou

Lammschulter-Pie

5 Stunden 30 Minuten/ aufwendig

Zutaten für 4 Personen

1 Lammschulter (ca. 2 kg), 1 Ei, 1 EL Joghurt, Olivenöl, 2 Karotten, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 Sellerie (geschält), 5 Kartoffeln, 1 Zimtstange, 1 Lorbeerblatt, 125 ml Olivenöl, 250 ml Rotwein, 1 Liter Rindsuppe, Salz.

Für die Gewürzpaste: 2 Knoblauchzehen, 1 TL Meersalz, 1 TL süßes Paprikapulver, 1/2 TL gemahlener Zimt, 1/2 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, 1 TL gemahlener Anis, 125 ml Olivenöl, 1 EL Granatapfelsirup.

Für den Teig: 1/2 TL Trockenhefe, 300 g Universalmehl, 2 Thymianzweige (nur Blätter, fein gehackt), 1 TL Salz, Schale von 1 Zitrone, 50 g Butter, Olivenöl.

Zubereitung

Die Lammschulter von Fett und Sehnen befreien und in gleich große Würfel schneiden. Für die Paste den Knoblauch zerdrücken und in einer Schüssel mit Salz, Paprikapulver, Zimt, Pfeffer, Anis, Olivenöl und dem Granatapfelsirup mischen. Für die Glasur das Olivenöl in einer großen Bratpfanne bei starker Hitze erhitzen. Das Lammfleisch von allen Seiten scharf anbraten, die Gewürzpaste zugeben und mitbraten. Mit Salz und Lorbeerblatt würzen. Karotten, Zwiebel, Knoblauch, Sellerie und Kartoffeln schälen und grob hacken.

Das Gemüse zum Fleisch geben und Olivenöl, Rotwein und Rindsuppe zugeben – das Fleisch sollte bedeckt sein. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 3 1/2 Stunden garen (oder im Rohr bei 140 °C). Das Fleisch sollte dann sehr zart und weich sein.

Für den Teig das Mehl in eine Schüssel und mit der Hefe, etwas Olivenöl, Salz und 375 ml lauwarmem Wasser vermengen und etwa 5 Minuten durchkneten. Thymian, Zitronenschale und Butter vermischen und zum Teig geben, weitere 5 Minuten kneten. Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche stauben und den Teig zu einem Ball rollen. Zurück in die Schüssel und zugedeckt 1 Stunde gehen lassen. Der Teig sollte dann doppelt so groß sein.

Das Lamm und das Gemüse in eine Kasserolle geben. Den Teig zu einem Blatt formen das groß genug ist um die Kasserolle zu bedecken (nötigen Überhang berücksichtigen). Das Ei trennen. Das Eiweiß am Rand der Kasserolle und an den Außenenden des Geschirrs verstreichen.

Dann den Teig über die Kasserolle geben und mit dem restlichen Eiweiß die Enden zustreichen. Den Pie 15 Minuten im auf 200 °C vorgeheizten Rohr backen. Das Joghurt mit 1/2 EL Wasser mischen und über den Teig streichen.