

## Kräuter-Pie(Crostata) mit Lammragout



Stücke	12
Zubereitungszeit	2 Stunden exkl. Ruhezeit

### Zutaten Crostata-Teig

Petersile	5 Stiele
Thymian	4 Stiele
Schnittlauch	1/2 Bund
Mehl	200 g
Butter	125 g
Salz	
Pfeffer	
Friskäse	125 g
weiche Butter und Mehl für die Tarteform	
Eigelb	1
Milch	2 El

### Zutaten Lammragout

Lammragout	1 kg
Scharlotten	100 g
Knoblauchzehen	3
Olivensöl	8 El
Salz	
Pfeffer	
Weiswein	100 ml
Lammfond	100 ml
Anis	1 Msp.
Wacholder	1 Msp.
Saft von einer Zitrone	40 ml
Tymian	2 Zweig
Rosmarin	1 Zweig
Eier	2
Schlagobers	150 ml
Zitronenschale (unbehandelt)	von einer halben Zitrone

### Zubereitung

1. Für den Teig die Petersilienblätter abzupfen und fein hacken. Thymianblätter abstreifen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Kräuter mit Mehl, Salz und Pfeffer vermischen. Frischkäse und Butter zugeben. Mit den Knethaken des elektrischen Handrührgerätes zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie einwickeln und 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Für das Lammragout das Lammfleisch von Fett und Sehnen befreien und in 2 cm große Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauch in feine Würfel schneiden. Olivenöl erhitzen und das Fleisch darin braun anbraten. Dann die Schalotten und Knoblauch zugeben und kurz mitbraten lassen. Mit Weißwein ablöschen und Fond auffüllen. Mit Salz, Pfeffer, Sternanis, Wacholder, Zitronensaft, Rosmarin und Thymian würzen. Abgedeckt 1 Std. schmoren lassen. Rosmarin und Thymian entfernen. Etwas abkühlen lassen. Eier mit Sahne und Zitronenschale verquirlen, zum Ragout geben und gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Eine Tarteform (26 cm Ø) dünn mit Butter auspinseln und mit Mehl bestäuben. Vom Teig die Folie entfernen und die Hälfte des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf 30 x 30 cm ausrollen. Form umgedreht auf den Teig legen und im Abstand von 1 cm um den Rand schneiden. Form umdrehen und die ausgeschnittene Teigplatte in die Form legen, sodass der Teigrand etwa 1/2 cm über den Rand ragt. Teig gut andrücken. Ragout in die Form füllen. Restlichen Teig auf 26 x 24 cm ausrollen und in 12 Streifen von 2 cm Breite und 26 cm Länge schneiden. Eigelb mit der Milch verrühren und die Teigstreifen auf der Oberfläche damit einpinseln. Die Streifen gitterartig über das Ragout legen und am Rand gut andrücken. Überstehenden Teig mit einem Küchenmesser abschneiden.
4. Die Crostata im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 190 Grad (Gas 2 - 3, Umluft nicht empfehlenswert) 45 Min. backen. Heiß servieren.