

Ragout fin – so einfach und so lecker ist das Rezept für den Klassiker mit Huhn

Ragout fin klingt französisch, ist aber klassische deutsche Küche. SWR4 Koch Jörg Ilzhöfer stellt ein einfaches Rezept des Fleischgerichts im Blätterteig-Türmchen mit Huhn vor.

Portionen: 4
 Schwierigkeitsgrad: leicht
 Koch/Köchin: Jörg Ilzhöfer

Zutatenliste:

- 500 g Geflügelbrust (in ein Zentimeter große Würfel geschnitten)
- 1 Zwiebel (geschält, in feine Würfel geschnitten)
- 200 g Champignons (gesäubert, in Viertel geschnitten)
- ½ Bund Petersilie (grob gehackt)
- 1½ EL Mehl
- 300 ml Brühe
- 250 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Abrieb von ½ Zitrone
- Worcestershiresauce
- 4 fertige Blätterteigpastetchen
- Butterschmalz zum Braten

Zubereitung

Das Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Die Geflügelbrust zuerst in Streifen, dann in Würfel schneiden, ungefähr einen Zentimeter groß.

Tipp: Die Würfel möglichst klein schneiden, dann passt auch viel in die Blätterteig-Pastetchen!

Die Geflügelwürfel in der heißen Pfanne eine Minute anbraten – Champignons und Zwiebel hinzugeben.

Tipp: Champignons nie in Wasser legen und waschen, sie saugen sich sonst voll. Es genügt eine feuchte Bürste oder ein Pinsel!

Ebenfalls nochmals für zwei Minuten anbraten. Alles mit Mehl bestäuben, kurz mit angehen lassen. Mit Brühe aufgießen.

Tipp: Sie können sowohl Gemüse, Rinder- oder Hühnerbrühe verwenden.

Nun noch Sahne zugeben und nochmals zehn Minuten köcheln lassen. Petersilie klein schneiden. Erst salzen und pfeffern und nochmals fünf Minuten köcheln lassen.

Dann mit der Worcestershiresauce und Zitronenschale abschmecken, abschließend die Petersilie dazugeben.

Tipp: Das Rezept funktioniert sehr gut ohne Alkohol. Doch wenn nichts gegen die Verwendung von Alkohol spricht, können Sie das Ragout fin gerne noch mit Weißwein verfeinern.

Den Backofen auf 120 Grad erwärmen. Die Pastetchen im Ofen ungefähr acht Minuten bei 120 Grad erwärmen. Das gewürzte Ragout darin und daneben anrichten und gemeinsam mit einem Salat genießen.