

Ragout Fin - Rezept von Stephan Hansen

Wer kennt es nicht? Oft bleibt von dem üppigen (Sonntags-)Essen noch so viel übrig, das man daraus am nächsten Tag eigentlich direkt noch eine weitere Mahlzeit zaubern könnte. Für diese Fälle - oder aber einfach so - kommt dieses Rezept für raffiniertes Ragout Fin wie gerufen.

Serves: 4

Rezept herunterladen

Zutaten

- ca. 800 g Fleisch (z.B. Hähnchenbrustfilet, Kalbsfilet, Schweinefilet, Rinderfilet, Putenbrust, o.ä.)
 - 40 g Butter
 - 60 g Mehl
 - 800 ml Geflügelfond
 - 100 ml Sahne oder Kochcreme
 - 100 ml Weißwein
 - 1 TL Zitronensaft
 - 1 Lorbeerblatt
 - 100 g Champignons
 - 100 g Erbsen (TK)
 - Salz & Pfeffer
 - Muskatnuss
 - Worcestersauce
 - 4-8 Zweigchen Petersilie
 - 8 Blätterteigpasteten (alternativ: Reis oder Pasta)
-

Zubereitung

Schritt 1

Das Fleisch (zum Beispiel die Reste vom Fondue oder Raclette) in kleine Würfel schneiden und diese in einer großen Pfanne bei hoher Hitze in etwas Öl scharf anbraten.

Schritt 2

Die Butter in einem Topf schmelzen lassen, mit einem Rührbesen das Mehl einrühren und kurz goldgelb anschwitzen lassen.

Schritt 3

Nach und nach mit dem Geflügelfond aufgießen und mit dem Rührbesen kräftig durchrühren und dabei darauf achten, dass keine Klümpchen entstehen.

Schritt 4

Sahne, Weißwein, Zitronensaft, Lorbeerblatt und das angebratene Fleisch hinzugeben, salzen und ca 1,5 Stunden auf niedriger (maximal mittlerer) Hitze sanft köcheln lassen. Das Gericht eignet sich auch zum Kochen in einem Slowcooker / Multicooker.

Schritt 5

Die Champignons putzen und je nach Größe ggf. halbieren oder vierteln. Champignons und Erbsen zum Ragout geben und ca. 10 Minuten weiter köcheln lassen, währenddessen die Blätterteigpasteten nach Packungsanweisung aufbacken und die Petersilie feinhacken.

Schritt 6

Das Ragout mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Worcestersauce abschmecken und das Lorbeerblatt entfernen.

Schritt 7

Das Ragout sollte jetzt eine cremig-sämige Konsistenz haben. Wenn das Ragout noch zu flüssig ist, kann es mit Stärke eingedickt werden. Hierfür in einer Tasse etwas Stärke in etwas kaltem Wasser lösen und dann schrittweise so viel vom Stärkewasser hinzugeben und kurz aufkochen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Schritt 8

Auf jedem Teller nun 2 Pasteten anrichten und das fertige Ragout fin in die Pasteten und auf den Teller geben, mit gehackter Petersilie bestreuen und servieren.

Cook's Notes

Wenn du Filet verwendest, kannst du die Sauce auch erstmal rund 30 Minuten ohne Fleisch einköcheln lassen, dann die Champignons und Erbsen hinzugeben, und kurz vor Ende der Garzeit die angebratenen Filetwürfel hinzufügen. So bleibt das Fleisch als Würfel schön saftig. Mit den im Rezept angegebenen Garzeiten erreichen wir ein langsam gegartes Fleisch, dass bei leichtem Druck mit der Gabel zerfällt.

Von Stephan Hansen empfohlen

Produkte, die in keiner Küche fehlen sollten

VORVERKAUF



NINJA® CREAMI
Eismaschine NC300 EU 7
Programme 473ml
Volumen 5 Dessert-
Behälter

€ 149,99

Gültig bis 23.08.2024

Danach: € 209,99



KITCHENAID®
KSM125MP Artisan
Küchenmaschine, mit
Flex-Rührer und Edelstahl-
schüssel, 3tlg.-Set

€ 479,99



WOLL® Diamond Active
Lite 22x22cm Kochtopf mit
integriertem Siebeinsatz

€ 159,98



KOCHBLUME®
Gewürzmühle i
Auffangkappe 5
verstellbare Mah-
Stück

€ 54,99