

Ragout Fin mit Käse

- 500 g Kalbfleisch
- 500 g Hähnchenbrustfilet
- 150 g Käse, Gruyère (auch Greyerzer genannt), fein gerieben
- 250 g Champignons
- 6 Zwiebel(n)
- 1 Bündel Suppengrün
- 2 Limette(n)
- 40 g Butter
- 150 g Crème double
- 3 Eigelb
- 8 Sardellen, eingelegte (auch Anchovis genannt)
- 100 g Kapern, (Abtropfgewicht 60 g), eingelegte kleine
- 500 ml Wein, weiß
- 2 EL Worcestersauce
- 2 Lorbeerblätter
- Muskat, gemahlen
- Pfeffer, gemahlen

Salz

1 Pck. Toastbrot, Buttersentoasts (als empfohlene Beilage)

Zubereitung

Kalbfleisch waschen und kurz anbraten; Hähnchenbrustfilet ebenfalls waschen.

Beide Fleischarten in einen Topf geben, mit je 1/2 l Weißwein und Wasser auffüllen und aufkochen; den dabei entstehenden Schaum solange abschöpfen, bis kein Schaum mehr kommt.

Suppengrün und Lorbeerblätter in den Topf geben, dann 1 h köcheln lassen (wahlweise 20 min in einem Schnellkochtopf).

Limetten auspressen. Gruyère-Käse fein reiben, sofern nicht schon erledigt.

Zwiebeln würfeln, mit Butter in einer Pfanne glasig dünsten; Champignons ebenfalls würfeln, dazu geben und garen; dann Sardellen und die Hälfte der Kapern samt deren Konservensaft dazu.

Gekochtes Fleisch aus dem Topf nehmen und abkühlen lassen; Fleischbrühe in einen kleineren Topf sieben; mit ein wenig davon den Pfanneinhalt ablöschen und den Rest auf ca. 1/3 l einkochen.

Beide Fleischarten würfeln und zu dem Gemüse in die Pfanne geben; mit Worcestersauce abschmecken.

Beide Herdplatten (Pfanne und Topf mit Brühe) ausschalten; Backofen auf 180 °C vorheizen.

Crème double zu der eingekochten Brühe geben und verrühren; Eigelb dazu geben und ebenfalls verrühren; dann die restliche Hälfte der Kapern und die Hälfte des Limettensaftes dazu; abschließend mit Muskat, Pfeffer und Salz abschmecken; alles in die Pfanne geben und unterrühren.

Ragout-fin-Schalen mit Butter oder Öl anschmieren und mit dem Pfanneinhalt füllen; geriebenen Gruyère-Käse darauf bestreuen, dann 15 min im Backofen überbacken.

Das fertige Ragout fin zusammen mit getoasteten Butterscheiben servieren. Die restliche Hälfte des Limettensaftes in einem Kännchen auftischen und unmittelbar vor dem Essen über das Ragout fin gießen.