

Ragout Fin

- 750 g Hähnchenfilet oder Kalbfleisch
- 1 Liter Hühnerbrühe oder Kalbsbrühe
- 40 g Butter oder Margarine (3-4 EL)
- 50 g Mehl (2-3 gehäufte EL)
- 100 g Champignons (gedünstet oder aus der Dose)
- 1 TL Zitronensaft
- 6 EL Wein, weiß
- Salz
- Pfeffer
- Worcestersauce
- 30 g Käse, gerieben oder Parmesan
- Butter, Flocken

Zubereitung

Das Fleisch unter fließendem, kaltem Wasser abspülen und in der Geflügelbrühe gar kochen (so dass es noch saftig ist). Das Fleisch in sehr kleine Würfel schneiden.

Die Butter zerlassen und das Mehl unter Rühren so lange erhitzen, bis es helgelb ist. 3/8 Liter von der Geflügelbrühe hinzugießen, mit einem Schneebesen durchschlagen (darauf achten, dass keine Klümpchen entstehen), zum Kochen bringen und ca. 5 Minuten kochen lassen.

Die Champignons in kleine Stücke schneiden, mit dem Fleisch in die Soße geben und kurz aufkochen lassen. Zitronensaft und Weißwein hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die (sämige) Masse in zehn Ragoût-fin-Förmchen füllen, mit geriebenen Käse bestreuen, Butterflöckchen draufsetzen und die Förmchen bei 220-240°C für ca. 15 Minuten auf dem Rost in den Backofen schieben.

Vor dem Essen mit Zitronensaft und Worcestersoße individuell abschmecken.

Tipp: Die Brühe läßt sich auch selber herstellen. Das Fleisch mit 1 Bund Suppengrün in ¾ Liter kochendes Salzwasser geben und gar kochen, anschließen durch ein Sieb gießen.

Statt Ragoût-fin-Förmchen kann man auch Blätterteigpasteten (Königin Pastetchen) verwenden.