Geflügelragout mit Spargel und Champignons in der Blätterteigpastete.

- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 55m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '6-8', 'yield' : '' });

Die leichte und preiswerte Variante des Hühnerfrikassee`s, gut vorzubereiten, bürgerlich, für jeden Tag und immer wieder lecker.

Zutaten

- 1 handelsübliches, frisches Suppenhuhn
- 6 - 8Blätterteigpasteten (bekommtman in jedem Bäckerladen)
- 1 kleines Bund Suppengrün
- 1 Zwiebel
- 1Chillischote
- Etwas Weizenmehl (4-5 Esslöffel)
- 300 g frische, weiße Champignons
- 250 g frischen, weißen Spargel
- 1Chillischote
- 1/4 l Milch
- 1 Zitrone
- 1/4 l trockener Weißwein
- 1 Becher Sahne
- 1 Becher Creme fraiche
- ca.100 g Butter
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Das Suppenhuhn putzen, unter fließendem Wasser waschen, in kochendes Salzwasser geben.

Schritt3

Herkömmlich mit Suppengrün, Salz, Pfeffer, 2 Lorbeerblätten und der Chilischote bestücken,

Schritt4

Ca. 2 - 1/2 Stunden leise kochen lassen,hin und wieder abschäumen.

Schritt5

An den Keulen prüfen; sie sollten gut weich geworden sein.

Schritt6

Herausnehmen, auskühlen lassen und den Hühnerfond etwas entfetten. Das abgekühlte Huhn absuchen und in mundgerechte Stücke schneiden. Das Fleisch zunächst unter etwas Hühnerbrühe legen.

Schritt7

Der Soßenansatz:

Schritt8

Die Butter zerlassen, Mehl hinzufügen, mit dem Schneebesen gut verrühren, etwas abkühlen lassen. Mit ca. 1 - 1,5 l abgekühlter Hühnerbouillon aufgießen. (Alles wird natürlich zu viel sein)

Schritt9

Glatt rühren, dann folgen die Milch, die Sahne und Crème fraiche.

Schritt10

15 - 20 min. köcheln lassen. (bis der Kleber im Mehl ausgekocht ist). Eventuell passieren.

Schritt11

In der Zwischenzeit:

Schritt12

Den Spargel schälen und in Salzwasser mit etwas Zucker Stich "al dente" kochen. In Eiswasser abkühlen und in gleichmäßig, mundgerechte Stücke schneiden.

Schritt13

Die Champignons putzen, nach Möglichkeit nicht waschen, vierteln, mit etwas Zitronensaft beträufeln und in die Soße geben.

Schritt14

3 - 4 min. mit kochen lassen, so bekomme ich das unverfälschte Aroma in die Soße.

Schritt15

Den Weißwein, das Fleisch und den blanchierten Spargel in Stücken dazu geben, mit Zitronensaft nachschmecken.

Schritt16

Anrichtevorschlag:

Schritt17

Das nun fertige Ragout in die vorwärmten Pasteten füllen, eventuell mit einem El Sauce Hollandaise überziehen (das geht auch mit einem Fertigprodukt).

Schritt18

Mit einem frischen Blattsalat in Zitronenyoghurt reichen.

Schritt19

Ein Glas frischer Riesling ist dazu fast unverzichtbar.

Rezeptart: Geflügel **Tags:** bekömmlich, blätterteigpastete, bürgerlich, einfach, leicht, preiswert

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefluegelragout-mit-spargel-und-champignons-in-der-blaetterteigpastete/