

Geflügel-Ragout Fin

Für vier Portionen

600 g gekochte Hühnerbrust	150 g Champignons	60 g Butter
60 g Mehl	150 ml trockener Weißwein	2 cl Weinbrand oder Brandy
1 Liter kräftige Hühnerbrühe	200 ml süße Sahne	1 Msp. Sardellenpaste
1-2 TL Kapern (fein gehackt)	2-3 TL Curry	Worcestersauce
$\frac{1}{2}$ Zitrone	Löwensenf	Sahnemeerrettich
Salz, weißer Pfeffer	Cayennepfeffer	12 Ragout Fin Pastetchen

Die Hühnerbrust in Würfel schneiden. Die Champignons vierteln.

Die Butter in einem Topf schmelzen, das Mehl einrühren und ohne Farbe anschwitzen. Mit dem Weißwein, Weinbrand und der Hühnerbrühe aufgießen. Unter Rühren aufkochen, Sahne zugeben und etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Das Hühnerfleisch, die Champignons, Sardellenpaste, Kapern und das Curry zugeben. Die Sauce mit Worcestersauce, Zitronensaft, Löwensenf, Sahnemeerrettich, Salz, Pfeffer und Cayenne würzig abschmecken.

Die Königin Pasteten im Backofen drei bis fünf Minuten aufbacken. Das Ragout Fin in die Königin Pasteten füllen und servieren.

Jürgen von der Lippe am 17. September 2016