

Ragout fin im Brot-Körbchen, Zwiebel-Crème-fraîche-Salat

Für zwei Personen

Für das Ragout fin:

2 ausgelöste Hähnchenkeulen	1 Bund Suppengrün	3-4 Champignons
1 Zitrone	1,5 EL Butter	10-20 ml kalte Sahne
1-2 EL Worcestersauce	1 TL Vadouvan-Gewürz	2 TL Pilzpulver
Piment d'Espelette	2 Lorbeerblätter	4 Pimentkörner
5-6 schwarze Pfefferkörner	1 EL Mehl	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Brot:

400 g Weizenmehl, (550)	+ Mehl	100 g Hartweizengrieß
1 Päckchen Backpulver	25 ml Olivenöl	2 TL Salz

Für die Fertigstellung:

2 Scheiben Schnittkäse

Für die Zwiebel-Crème-fraîche:

2-3 Zwiebeln	1-2 EL Crème-fraîche	Butter
2 EL Sojasauce	2 EL weißer Balsamicoessig	1 TL Pilzpulver
Piment d'Espelette	Salz	Pfeffer

Für den Salat:

1 Kopfsalatherz	1 große Tomaten	½ Salatgurke
4 Halme Schnittlauch	Olivenöl	

Für die Garnitur:

1 TL Worcestersauce

Für das Ragout fin:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Suppengrün putzen und abspülen. Ausgelöste Hähnchenkeulen mit Suppengrün in einen Topf geben. Salz, Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Pimentkörner und Vadouvan-Gewürz zufügen und mit ca. 500 ml Wasser aufgießen. Alles zum Kochen bringen, auf mittlere Flamme stellen und das Fleisch garen. Dann den Geflügelsud abseihen und auffangen.

Champignons putzen, klein schneiden und in einer Pfanne in etwas Öl scharf anbraten.

Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Butter in einem Topf erhitzen, bis fast eine Nussbutter entsteht, dann Mehl hinzugeben und mit etwas kalter Sahne und dem zuvor hergestellten Geflügelsud ablöschen. Mit Zitronensaft, Worcestersauce und Pilzpulver würzen. Mit Piment d'Espelette, Salz und Pfeffer abschmecken.

Fleisch und die Pilze dazugeben und alles noch mal aufkochen lassen.

Für das Brot:

Weizenmehl, Hartweizengrieß, Backpulver, Olivenöl, Salz und 100 ml Wasser miteinander verkneten und 5-10 Minuten ruhen lassen. Dann den Teig dünn ausrollen und kreisförmig ausstechen. Auflaufförmchen verkehrt herum auf die Arbeitsfläche stellen, von außen mit Alufolie einpacken, mit Backtrennspray besprühen und den Teig drüberlegen. 15 Minuten backen, dann kurz aus dem Ofen nehmen, die Auflaufförmchen mitsamt der Alufolie entfernen und die Brotkörbchen weitere 10 Minuten backen.

Für die Fertigstellung:

Ragout in Brotkörbchen füllen, mit Käse belegen und diesen kurz vor dem Servieren mit einem Bunsenbrenner kurz abflämmen.

Für die Zwiebel-Crème-fraîche:

Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Butter langsam in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin bei niedriger Temperatur ca. 15-20 Minuten schmelzen lassen. Eine kleine Flamme ist wichtig, dadurch werden die Zwiebeln schön weich geschmort und etwas süßlich und leicht karamellig im Geschmack. Mit Sojasauce und Balsamicoessig ablöschen. Dann mit Piment d'Espelette, Pilzpulver, Salz und Pfeffer würzen. Alles in eine kleine Schüssel geben und 1 Crème fraîche unterrühren.

Für den Salat:

Blätter vom Kopfsalat lösen, waschen und trockentupfen. Zwei Blätter als Schale zum Anrichten beiseitelegen. Ein Salatblatt sowie Tomaten und Gurke waschen und klein schneiden. Dann mit der Zwiebel-Crème fraîche vermengen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in Röllchen schneiden. Schnittlauchröllchen über den Salat streuen. Alles mit Olivenöl beträufeln.

Für die Garnitur:

Ragout fin mit Worcestersauce beträufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Manu Wisbeck am 08. März 2022