

# Ragout fin à la Lohse

## Für zwei Personen

### Für das Huhn:

1 Brust vom Schwarzfederhuhn	1 Leber vom Huhn	1 Herz vom Huhn
1 Pk. Blätterteig	1 EL Staudensellerie	1 EL Karotte
1 EL Petersilienwurzel	1 EL weiße Champignons	1 EL Pfifferlinge
1 Frühlingszwiebel	1 TL Kapern	400 ml Geflügelfond
2 Eier	3 EL Butter	Salz

### Für die Sauce:

1 Zitrone (Saft)	15 g Mehl	60 g Butter
250 ml Sahne	250 ml Geflügelfond	Tabasco, Salz

### Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$  Bund Kerbel

### Für das Huhn:

Den Ofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Blätterteig dünn ausrollen. Im Durchmesser 10 cm zweimal zackig ausstechen und übereinander legen. Eier trennen und den Blätterteig mit dem Eigelb bestreichen. Im Ofen ausbacken.

Frühlingszwiebel in 1 mm feine Streifen schneiden. Hühnerbrust, Leber und Herz salzen. In einer Pfanne Butter schaumig werden lassen und das Huhn darin rosa braten.

Staudensellerie, Karotte und Petersilienwurzel abbrausen, trocken tupfen und kleinschneiden. In einem Topf mit Geflügelfond bissfest garen.

Champignons und Pfifferlinge putzen, salzen und in einer Pfanne mit Butter anschwitzen.

Brust, Leber und Herz in 2x2 cm große Würfel schneiden. Anschließend in einer Schüssel mit dem Gemüse und den Frühlingszwiebel-Streifen vermengen.

### Für die Sauce:

Die Butter in einer Pfanne schaumig werden lassen. Mehl einrühren und mit Geflügelfond und 200 ml Sahne auffüllen. Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Sauce aufkochen lassen, mit Salz, Zitronensaft und Tabasco abschmecken und mixen.

Einen Teil der Sauce mit den Geflügelstücken, Frühlingszwiebel und Gemüse vermengen und in den Blätterteig füllen.

Den anderen Teil der Sauce aufmixen, den Rest Sahne dazugeben und über den Blätterteig geben.

### Für die Garnitur:

Kerbel abbrausen, trocken wedeln und feinhacken.

Das Ragout fin à la Lohse auf Tellern anrichten, mit Kerbel garnieren und servieren.

Christian Lohse am 29. Dezember 2017