

Ragout fin von Puten-Brust mit gemischten Pilzen

Für 4 Portionen

Fleisch:

500 g Putenbrust	1 Bund Suppengemüse	1 Zwiebel
750 ml Weißwein	10 ml Zitronensaft	Lorbeerblatt
1 Nelke		

Soße:

300 g Mischpilze	1 EL Butter	1 Zwiebel
1 EL Butter	1 EL Mehl	1 Schuss Weißwein
120 ml Sahne	2 EL Semmelbrösel	3 EL Käse, gerieben
Salz und Pfeffer	Zitrone	

Suppengemüse und Zwiebel grob klein schneiden. Zusammen mit dem Fleisch und den Gewürzen in einen Topf geben. Weißwein und Zitrone zufügen und mit Wasser auffüllen, bis das Fleisch bedeckt ist. Eine gute Prise Salz dazu geben und bei schwacher Hitze mit Deckel ca. 30 Minuten lang garen. Im Fond abkühlen lassen.

Pilze putzen und klein schneiden, die Zwiebel fein würfeln. In einer Pfanne beides mit Butter anbraten und garen. Würzen.

Butter in einem Topf erwärmen, Mehl zufügen und mit einem Schneebesen verrühren. Mit Wein ablöschen und mit dem Schneebesen weiter rühren. 150 ml vom Kochfond zufügen und unter rühren einmal aufkochen lassen. Sahne zufügen, erhitzen und mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensalz abschmecken. Das Geflügelfleisch in mundgerechte Stücke schneiden und zusammen mit den Pilzen in der Sauce erwärmen. Nochmals abschmecken.

Das Ragout auf vier Gratinförmchen verteilen, mit dem geriebenen Käse und den Semmelbröseln bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C gut 10 Minuten goldgelb überbacken.

Dazu Baguette reichen.

NN