

Geflügelragout unter Blätterteig

Fleisch-Gerichte » Hähnchen » Hähnchen & Blätterteig

Zutaten (4 Personen)

- » 500g Hähnchenbrustfilet(s)
- » 250g Champignons
- » 1 EL Öl
- » Salz & Pfeffer
- » 50ml Weißwein
- » 60g Butter/Margarine
- » 50g Mehl
- » 500ml Instant-Hühner-Brühe
- » 500ml Milch
- » 1 Glas Spargel (weiß)
- » Cayennepfeffer
- » 1/2 Zitrone(n)
- » 1 Möhre(n)
- » 2 1/2 Platten Blätterteig
- » 100g Erbsen
- » 1 Eigelb
- » Kerbel

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Filets waschen, trockentupfen, würfeln. Pilze putzen, in Scheiben schneiden. Öl erhitzen, Pilze darin ca. 5min braten. Herausnehmen. Fleisch im heißen Bratöl in zwei Portionen anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen. Bratensatz mit Wein ablöschen.

2. Fett schmelzen, Mehl darin anschwitzen. Mit Weinfond, Brühe und Milch ablöschen. Ca. 20min köcheln. Spargel abtropfen lassen und Fond dabei auffangen. 100ml Spargelfond in die Soße geben. Mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken. Möhre schälen, waschen und fein würfeln. Spargel in Stücke schneiden. Teigplatten ca. 5min auftauen. Fleisch mit Spargel, Möhren, Erbsen und Soße mischen und in eine Auflaufform füllen.

3. Zwei Teigplatten längs jeweils in 10 Streifen schneiden. Enden mit Wasser bestreichen. 10 Streifen schräg auf das Ragout legen, an den Formrand drücken. Übrige Streifen entgegengesetzt darauf geben, andrücken. Aus restlichem Teig Motive ausstechen, Gitter damit verzieren. Eigelb glatt rühren, Teig damit bestreichen. Im heißen Ofen bei 200°C ca. 30min backen. Mit Kerbel garniert servieren. Dazu schmeckt Butter-Reis.

Nährwerte: 700kcal/E40g/F36g/KH36g pro Portion

angelegt am: 31.03.2005

Rezept-Nr: 1761

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2025 M.Hennicke