

Ragout Fin

Wohl eine der bekanntesten französischen Vorspeisen.

Dieses Rezept gehört zu den Klassikern der französischen Küche. Als beliebte Vorspeise ist Ragout Fin auch bei uns in Deutschland bekannt. Diese leckere Blätterteigpastete, mit delikater Füllung, kann man auch als kleinen Snack tagsüber genießen. Die Kombination aus knackigem Blätterteig und cremiger Füllung mit Fleisch, verleiht dem Ragout Fin die besondere Note.

Zutaten

- 500 g gekochte Kalb- oder Geflügelstücke
- 40 g Butter
- 2 EL Mehl
- 1 Tasse Fleischbrühe
- 2 Eigelb
- 3 EL Weißwein
- 3 EL Kondensmilch
- Salz
- Pfeffer
- 4 Blätterteigpasteten
- 1 Zitrone
- Reibekäse
- Worcestersauce

Zubereitung

- Das Fleisch in kleine Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf zerlassen und die Fleischwürfel darin andünsten. Alles mit Mehl bestäuben und mit Fleischbrühe auffüllen. Alles einmal aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze für ca. 10 Minuten ziehen lassen. Dann den Topf vom Herd nehmen.
- Das Eigelb mit dem Weißwein und der Kondensmilch verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen und unter die Fleischmasse ziehen.
- Die Blätterteigpasteten im Backofen erwärmen. Dann das Ragout Fin einfüllen mit Reibekäse bestreuen und mit Worcestersauce und je einer Zitronenspalte servieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/ragout-fin/>