

Kulinarische Festtage  
 ESSEN & TRINKEN *live*MAGAZIN – März-April 2019  
 Rezept/Foto: © deutsches-gefluegel.de

## Puten-Lauch-Ragout auf Rote Bete-Blinis

### *Zutaten für 4 Personen*

400 g Putenbrust, 200 g Rote Bete, 100 g mehligere Kartoffeln, 2 Eier, 10 g Hefe, 100 g Mehl, frisch geriebene Muskatnuss, Salz und Pfeffer aus der Mühle, 1 Zwiebel, 1 Stange Lauch, 1 EL Butterschmalz, 25 g Mehl, 75 ml Weißwein, 200 ml Geflügelfond, 100 ml Sahne, 1 säuerlicher Apfel, 1/2 Bund Schnittlauch, 1 EL Öl



### *Zubereitung:*

Rote Bete waschen, in kochendem Salzwasser weich garen, anschließend schälen, klein würfeln und in einem Mixer fein pürieren. Kartoffeln mit Schale weich kochen, pellen und mit einer Gabel zerdrücken. Eier trennen. Hefe mit 75 ml lauwarmem Wasser glatt rühren und mit den Eigelben, zerdrückten Kartoffeln und Rote Bete-Püree verrühren. Mehl unter die Mischung rühren. Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen und behutsam unter den Teig heben. Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und zugedeckt 15 Minuten gehen lassen.

Derweil die Putenbrust klein würfeln. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Lauch halbieren, waschen und klein schneiden. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, Fleisch und Zwiebeln 3-5 Minuten ohne Farbe anbraten. Mehl darüber stäuben und unterrühren. Mit Weißwein ablöschen, Geflügelfond und Sahne dazugießen und 12-15 Minuten einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Apfel und Schnittlauch waschen und trocknen. Den Apfel grob reiben und den Schnittlauch in Röllchen schneiden.

Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und aus dem Teig kleine Blinis backen. Die noch lauwarmen Blinis mit je einem Löffel Ragout anrichten. Mit Apfel und Schnittlauch garnieren und sofort servieren.