

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

Puten-Morchel-Ragout in Blätterteigpasteten

Zutaten für 4 Personen

1 Putenkeule (ca. 600 g, ohne Haut und Knochen),
 2 EL Butterschmalz, 2 Zwiebeln, 2 mittelgroße
 Möhren, 50 g Mehl, 150 g Weißwein, 400 ml
 Geflügelfond, 200 ml Sahne, 2 Lorbeerblätter,
 100 g getrocknete Morcheln, 100 g
 Flusskrebsfleisch, Salz und Pfeffer aus der Mühle,
 4 große Blätterteigpasteten, einige Blätter Kerbel



Zubereitung:

Putenfleisch in Stücke schneiden. Zwiebeln und Möhren schälen und in grobe Würfel schneiden. Butterschmalz in einem großen Bräter erhitzen. Fleisch und Gemüse darin 3-5 Min. anbraten. Mehl gleichmäßig darüber stäuben und unterrühren. Mit Weißwein ablöschen, Geflügelfond und Sahne dazugießen. Lorbeer dazugeben und die Hitze reduzieren. Das Fleisch bei milder Hitze 20-30 Min. schmoren lassen. Backofen auf 180 °C vorheizen. Die getrockneten Morcheln in lauwarmem Wasser etwa 10 Min. einweichen, durch ein Sieb schütten. Das Fleisch herausheben und warm stellen. Die Sauce durch ein Sieb in einen Topf gießen, 10 Min. einkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Morcheln zusammen mit dem Flusskrebsfleisch und dem Geflügelfleisch dazugeben. Die Blätterteigpasteten im Backofen kurz erwärmen und mit dem Ragout füllen. Mit Kerbel bestreut servieren.