

### 3. Kalenderwoche 2016

# REZEPTE

## Ragout fin mit Pilzen

### Zutaten:

Für 4 Portionen



### Zubereitung:

Ca. 45 Min. + 10 Min. Backzeit

2 Möhren  
1 Zwiebel  
500 g Putenbrust  
1 Lorbeerblatt  
1 Nelke  
750 ml Gemüsebrühe  
Saft von ½ Zitrone  
Salz; Pfeffer

Möhre putzen und grob kleinschneiden.  
Zwiebel schälen und auch grob klein schneiden.  
Putenbrust abwaschen, trocken tupfen und zusammen mit dem Gemüse, dem Lorbeerblatt und der Nelke in einen Topf geben.  
Weißwein und Zitronensaft zufügen. Das Fleisch soll bedeckt ist.  
Salz und Pfeffer dazu geben und bei schwacher Hitze mit Deckel ca. 30 Minuten lang garen. Im Fond abkühlen lassen.

250 g gemischte Pilze  
1 Zwiebel  
2 EL Butter

Pilze putzen und etwas schneiden.  
Die Zwiebel pellen und fein würfeln. Pilze und Zwiebel in einer Pfanne mit 1 EL Butter anbraten und garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

1 EL Mehl  
1 EL Weißwein

1 EL 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.

120 ml Sahne

Sahne zufügen, erhitzen und mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Das Geflügelfleisch in mundgerechte Stücke schneiden und zusammen mit den Pilzen in der Sauce erwärmen. Nochmals abschmecken.  
Das Ragout in eine Auflaufform geben, mit dem geriebenen Käse und den Semmelbröseln bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C gut 10 Minuten goldgelb überbacken. Dazu Baguette reichen.

3 EL geriebener Käse  
2 EL Semmelbrösel

Alternativ hierzu kann man das fertige Ragout fin in Blätterteigpasteten füllen. Sie braucht man dann nicht mehr zu überbacken.

## Pastinaken, rote Bete, Möhren als Ofengemüse

### Zutaten:

für 4 Portionen



### Zubereitung:

Ca. 20 Min.+ 35 Min. Backzeit

4 Kartoffeln  
700 g rote Bete  
700 g Pastinaken  
700 g Möhren  
400 g Zwiebeln  
4 Knoblauchzehen  
2 Zweige Rosmarin  
2 Zweige Thymian  
Salz, Pfeffer  
6 EL Olivenöl  
150 g Feta

Kartoffeln, rote Bete  
Pastinaken und Möhren putzen, schälen, waschen und mundgerechte Stücke schneiden.  
Zwiebeln schälen und halbieren.  
Die Knoblauchzehen mit dem Gemüse auf ein Backblech legen und mit Kräutern, Salz, Pfeffer und Olivenöl mischen. Die rote Bete möglichst am Rand separat legen, damit sie das andere Gemüse nicht verfärbt. Das Gemüse auf der mittleren Schiene des Backofens bei 200 ° ca. 35 Minuten backen. Das Gemüse immer wieder wenden, damit es gleichmäßig geröstet wird. 10 Min. vor Ende der Backzeit den Feta-Käse über dem Gemüse verteilen und überbacken.