



**Kochen
mit Globus**

**Ragout fin von der Pute
mit Erbsen und Spargel im Pastetchen**



Zutaten:

| | |
|---|------------------------------|
| 800 g Puten-Oberkeule | 1 Bund Spargel (500 g) |
| 1 Bund Suppengemüse | 150 ml Putenbrühe |
| 1 EL gekörnte Gemüsebrühe | 40 g Butter |
| 1 EL heller Essig | 30 g Mehl |
| grobes Meersalz | 125 ml herber Weißwein |
| 2 Blätter Lorbeer | 400 ml Putenbrühe |
| | 200 ml Sahne |
| 1 Pck. Blätterteig (450 g tiefgekühlt) | Salz, weißer Pfeffer, Muskat |
| 1 Ei | 250 g Erbsen (tiefgekühlt) |
| Meersalz, Kümmel | Worcestershiresauce |
| | 1 Zitrone |

Dazu passt: Ein Pinot blanc aus dem Elsass oder ein Weißburgunder

Kerbel oder Estragon



4 Personen



45 Min.

(Pute am Vortag kochen)



Schwierigkeitsgrad



Schauen Sie das passende Zubereitungs-video auf YouTube an!

www.youtube.de/Globus



Zubereitung:

Am Vortag das Putenfleisch mit dem gewaschenen Suppengemüse, Brühe, Essig, etwas Salz und Lorbeer in einen großen Topf geben, mit kaltem Wasser bedecken und aufkochen. Mindestens 45 Min. köcheln und über Nacht im Topf auskühlen lassen. Dafür ein Kuchengitter unter den Topf stellen und das Ganze mit einem sauberen Küchentuch abdecken.

Am nächsten Tag das Fleisch entnehmen und fein würfeln. Die Brühe durch ein feines Sieb gießen. Den Blätterteig antauen lassen. Den Backofen auf 210 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier richten. Mit einem Ausstechring aus dem Blätterteig acht Kreise mit ca. 8 cm Durchmesser ausstechen. Mit einem 6 cm großen Ring vier Kreise ausstechen. Dadurch entstehen vier kleine Kreise, vier Ringe und vier große Kreise. Diese auf das Backpapier legen. In einer kleinen Schüssel mit einem Schneebesen Eigelb mit etwas Wasser verrühren und alle Kreise damit einstreichen. Die vier Ringe auf die vier großen Kreise setzen, dadurch erhält man den Boden und den Rand des Pastetchens. Rand ebenfalls mit Eigelb einstreichen. Auf die kleinen Kreise – den späteren Deckel des Pastetchens – etwas Meersalz und Kümmel streuen. Alles mit etwas Wasser beträufeln, sofort in den Backofen geben und 10–12 Min. backen. Während des Backvorgangs den Ofen geschlossen halten. Nach dem Backen die Pastetchen an einem trockenen und warmen Ort aufbewahren. Spargel schälen und in 1 cm dicke und schräge Scheiben schneiden. In einem kleineren Topf mit der Brühe etwa 10 Min. leicht kochen lassen. Butter im Topf, in dem sich die Pute befand, auslassen ohne Farbe nehmen zu lassen. Mehl dazugeben und unter Rühren einarbeiten. Die Mehlschwitze sollte hell bleiben. Weißwein unter Rühren einarbeiten. Erst wenn der Wein aufgenommen wurde die Brühe ebenso einrühren. 10 Min. bei mittlerer Hitze durchkochen lassen, dann die Sahne hinzufügen, aufkochen, Erbsen zufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch und Spargel mit seinem Fond zugeben und erwärmen ohne zu kochen. Mit Worcestershiresauce und Zitronensaft abschmecken und ggf. nachwürzen. Das Ragout opulent in die Pastetchen füllen, sodass auf jeden Fall auch etwas über den Pastetchenrand auf den Teller läuft. Den Deckel obenauf setzen und mit den Kräutern dekorieren.

