



Poulet-Champignon-Ragout mit Peperoni und Essiggurke

Champignons, Peperoni, Essiggurke, Senf und Rahm sind die wichtigsten Zutaten für die berühmte Sauce "à la Stroganoff". Ihr runder, mit einer feinen Säure unterlegter Geschmack ist ein raffinierter Gaumenkitzler. Sie passt nicht nur zu Rindsfilet (wie nach dem Originalrezept von Jelena Molochowetz), sondern sie macht auch in leicht abgeänderter Form, aus einem Ragout mit Pouletfleisch ein sehr delikates Gericht. Pouletbrüstchen sind dazu gut geeignet, sie müssen zwar durchgegart werden, doch zu lange dürfen sie nicht schmoren, sonst werden sie trocken.

Dazu passt Reis oder Pasta, oder das Ragout wird mit aufgeschnittenen Blätterteigkissen angerichtet, das ist nicht nur optisch attraktiv, sondern schmeckt auch sehr gut.

Zutaten

120g	Pouletbrust
80g	Champignons
50g	rote Peperoni
1	kleine Zwiebel
2	kleinere Essiggurken
1Tl	Senf
5cl	Noilly Prat
5cl	Hühnerbouillon
50g	Sauerrahm
	Salz und Pfeffer
2Stk	Blätterteig, ca. 12x12cm
	Tafelbutter
	Rapsöl

Zubereitung

Pouletbrust zu 2cm grossen Würfeln schneiden. Schäfte der Champignons kappen, die Hüte zu ca. 5mm dicken Scheiben schneiden. Grosse Exemplare vorab halbieren. Peperoni zu ca. 3cm langen und 5mm dicken Stiften schneiden. Zwiebel hacken, Essiggurken längs halbieren und zu Scheibchen schneiden.

Champignons in Rapsöl kurz und heiss anbraten bis sie leichte Röstspuren zeigen. Aus der Pfanne nehmen. Pouletbrust leicht anbraten und aus der Pfanne nehmen.

Zwiebel und Peperoni dünsten, bis die Zwiebel glasig ist. Noilly Prat und Bouillon zugiessen, Senf zugeben, gut verrühren und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Champignons, Pouletbrust und Essiggurke zugeben und 5 Minuten köcheln lassen. Sauerahm einrühren und mit Pfeffer und ev. Salz abschmecken, kurz aufkochen und sogleich anrichten.

Nebenher:

Ofen auf 200° vorheizen.

2 Blätterteigquadrate von ca. 12cmx12cm zuschneiden, auf ein ausgebuttertes Backblech legen, Teige einbuttern und ca. 10 Minuten backen.

Blätterteigkissen quer halbieren, auf einen Teller legen, Ragout dazugeben und die Blätterteigdeckel darauflegen.







