



## Weisses Putenragout

Blanquette de veau, das klassische Gericht der französischen Küche stand diesem Rezept Pate. Dabei wird das Fleisch nicht angebraten, sondern nur in einem aromatischen Sud mit Sauerrahm gegart, das passt auch gut zur Putenbrust. Reichlich Rüebli, dazu Erbsen, Petersilie und Silberzwiebeln, die dem Ragout eine feine Säure verleihen, geben dem Ragout Geschmack und Farbe.

Ein Detail: Die grobblättrige italienische Petersilie wird meist mit den langen und dicken Stengeln verkauft. Es wäre schade, sie wegzuworfen. Im Sud mitgekocht geben sie viel Kräutergeschmack ab.

### Zutaten (2 Portionen)

250g	Putenbrust
4dl	Hühnerbouillon
120g	Rüebli
4-5	Stengel italienische Petersilie
2	Tranchen Bratspeck
2	Lorbeerblätter
1-2	Knoblauchzehen
12	Silberzwiebeln
2El	Erbsen aufgetaut
50g	Sauerrahm
1/2Tl	Maizena
	Pfeffer

### Zubereitung

Putenbrust in 2cm grosse Würfel schneiden. Rüebli zu 1cm grossen Würfeln schneiden. Blätter von der Petersilie abzupfen und grob hacken. Stengel zu kurzen Stücken schneiden und zu einem Bündel verschnüren. Speck zu Streifen schneiden,

Knoblauchzehen grob hacken.

Bouillonextrakt in kaltem Wasser aufsetzen, Lorbeerblätter und das Petersilienbündel zugeben und aufkochen. Rüebli, Speck und Knoblauch zugeben und 20 bis 25 Minuten köcheln lassen bis die Rüebli knapp gar sind. Den Sauerrahm einrühren.

Putenbrust, Erbsen, gehackte Petersilie und Silberzwiebeln zugeben. 8 bis 10 Minuten köcheln lassen bis die Fleischwürfel gar sind. Beim Anschneiden darf das Fleisch nicht mehr glasig sein. Petersilienbündel und Lorbeerblätter herausfischen. Maizena in wenig kaltem Wasser auflösen und in das Ragout einrühren, nochmals 1-2 Minuten köcheln lassen. Mit Pfeffer abschmecken.

Puntenragout im Reising anrichten.





