

## Ragout fin

### Für 4 Personen

400 g Hähnchenbrustfilet	400 g Kalbfleisch	150 g Champignons
200 g Spargel, Spitzen	1 Bund Suppengrün	2 EL Butter
1 EL Mehl	1 Glas Wein, weiß	Salz, Pfeffer
50 g Parmesan, gerieben	Worcestersauce	

Das Suppengrün putzen und würfeln. Jeweils die Hälfte mit einer Fleischsorte zusammen in einen Topf geben, mit Wasser bedecken, zum Kochen bringen und ca. 90 Minuten leise simmern lassen. Spargelspitzen in wenig Salzwasser bissfest kochen. Die Kochflüssigkeiten abseihen und auffangen. Fleisch und Spargel in mundgerechte Stücke schneiden. Pilze sauber bürsten, in Scheiben schneiden und in 1 EL Butter anbraten. In einem weiten Topf 1 EL Butter schmelzen und darin das Mehl anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, die Brühe und das Spargelwasser hinzugeben, sodass eine soßige Konsistenz entsteht. Kräftig würzen. Die Fleischwürfel, den Spargel und die Pilze hineingeben und 30 Minuten bei kleiner Flamme durchziehen lassen. Dabei immer wieder durchrühren. Das Ragout fin in kleine feuerfeste Förmchen füllen, mit Parmesan bestreuen und unter dem Backofengrill überbacken. Dazu passt gebuttertes Toastbrot.

NN