

Hähnchen-Ragout fin in Blätterteig-Schälchen

Für 7 Stücke

7 Sch. TK-Blätterteig	2 Eigelb	4 Hähnchenbrustfilets
250 g Champignons	Öl	40 g Butter
2 EL Mehl	250 ml Milch	250 ml Gemüsebrühe
200 g TK-Erbsen	Cayennepfeffer	Salz
Zitronensaft		

Den Blätterteig nach Packungsangabe antauen lassen. Backofenfeste Tassen oder kleine Schälchen gut einfetten und den angetauten Blätterteig darüber legen und in eine Schalenform drücken. Das Eigelb mit etwas Wasser verquirlen und den Blätterteig damit bestreichen.

Den Backofen auf 220 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Blätterteigschalen im heißen Ofen 10 bis 13 Minuten backen, bis sie schön braun sind.

Dann ein paar Minuten abkühlen lassen und vorsichtig von den Formen ablösen.

Für das Ragout fin Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Das Hähnchenfleisch in mundgerechte Würfel schneiden. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Champignons darin etwa 5 Minuten braten, herausnehmen. Weiteres Öl in die Pfanne geben und das Fleisch anbraten.

Für die Soße in einem Topf die Butter schmelzen, das Mehl einstreuen und unter kräftigem Rühren anschwitzen. Milch und Brühe zugießen und unter Rühren aufkochen. Erbsen einstreuen. Alles einige Minuten unter Rühren köcheln lassen. Das Fleisch und die Pilze zugeben.

Das Ragout fin mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken, in die Schalen füllen und servieren.

NN am 03. Dezember 2025