

Rezepte aus dem Hessenpark



Ragout fin

250 Gramm gekochtes Fleisch (Kalb oder Geflügel)

250 Gramm gekochte Zunge (Kalb oder Schwein)

1 Teelöffel Kapern

2 Sardellenfilets aus dem Glas

50 Gramm Champignonköpfe aus der Dose

50 Gramm Mehl

50 Gramm zerlassener Margarine

500 Milliliter Brühe

Salz, Pfeffer, Muskat

125 Milliliter Weißwein

1 Eigelb

verquirlen.

Semmelbrösel

geriebenen Käse

Butterflöckchen

und

würfeln.

mit der Gabel zerdrücken

kleinschneiden

vierteln

in

so lange unter Rühren erhitzen, bis es

Farbe angenommen hat. Mit

(vom Kochen des Fleisches und der

Zunge) ablöschen. Mit

und

abschmecken.

mit 2 Esslöffeln der heißen Soße

Das Ganze in die Soße rühren (legieren).

Die Soße darf jetzt nicht mehr kochen.

Das Ragout fin in Muschelschalen

verteilen.

und

darüber streuen und mit

belegen. Die Muscheln im Backofen bei

200 Grad in 10 bis 15 Minuten

überbacken.