



RAGOUT VON DER TRUTHAHNKEULE

4 PERSONEN

ZUTATEN

-  1 Truthahnschenkel ohne Haut, ca. 600 g (Ober- und Unterschenkel), Fleisch vom Metzger ausgelöst, in mundgerechte Stücke geschnitten
- 2 Schalotten, klein, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, geschält, fein gehackt
- Bratbutter zum Braten
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle


PORTWEINSAUCE

-  1 Glas *Geflügelfond
- 2 dl *Portwein
- 1 *Lorbeerblatt
- 1 *Knoblauchzehe, mit Schale
- 1 *Peperoncino, ganz
- 1 Zweig *Thymian
- 80 g Butter, gewürfelt, eisgekühlt
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

STEINPILZRAGOUT

- 300 g Steinpilze, geputzt, 4 Scheiben für die Garnitur beiseitegestellt, gewürfelt
- Bratbutter
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

KARTOFFELSTOCK

- 1 kg Kartoffeln, mehligkochend, geschält, halbiert
- 1 dl Milch
- 1 dl Rahm
- 60 g Butter
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
-  Muskatnuss, gerieben

GARNITUR

- 4 Steinpilzscheiben, gebraten
- 4 Lorbeerblätter, frittiert
- 2 Äpfel, halbiert, entkernt, im Ofen gebacken

ZUBEREITUNG

PORTWEINSAUCE

Alle *Zutaten aufkochen und bei kleiner Hitze zur Hälfte einreduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und vor dem Servieren mit der eiskalten Butter aufmontieren.

Rezept von La Tavola



TRUTHAHNSCHENKEL

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. In der heissen Butter ringsum kurz anbraten. Die Knoblauchzehen und die Schalotten hinzufügen. Ca. 25 Minuten schmoren und in die Portweinsauce geben. In der Sauce 10 Minuten ziehen lassen.

STEINPILZRAGOUT

Die Steinpilze in der heissen Bratbutter sehr kurz anbraten, vom Feuer nehmen und vor dem Servieren à la minute mit Salz und Pfeffer würzen.

KARTOFFELSTOCK

Die Kartoffeln in Salzwasser weich kochen, abgiessen, ausdämpfen und noch heiss durch die Passevite drücken. Die Milch mit dem Rahm und der Butter aufkochen, über die passierten Kartoffeln giessen und zu einer luftigen Masse verrühren. Den Kartoffelstock mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

ANRICHTEN

Das Ragout mit dem Kartoffelstock und je einem halben Bratapfel in vorgewärmten Tellern anrichten. Mit dem Steinpilzragout übergiessen und mit je einem Lorbeerblatt und einer Pilzscheibe garnieren.