

# Putenragout mit karamellisierter Ananas

Hans Martin Sauer und Manuela Löffler, Darmstadt, 3.7.2021

## Zutaten (für 4 Personen):

700-800 g	Putenbrust (am Stück)
1 große Dose	Ganze Ananas-scheiben in Sirup
75 g	Schmelzkäse
200 g	Crème fraiche
½ Glas	Weißwein, trocken
50 g	Butter
3 EL	Sonneblumen- oder Distelöl
3 geh. EL	Mehl
6 geh. EL	Zucker
2 cl	Cognac
	Salz, Pfeffer, Chili-Pulver

Einen Hauch fernöstlich-tropischen Aromas bietet dieses süß-scharf zubereitete Ragout aus dem Fleisch der Putenbrust, das gleich einen ganzen Garten an Köstlichkeiten vereint und schon durch seine Optik bei Tisch hohe Erwartungen bei den Gästen aufkommen läßt. Seit Jahren ist dieses Gericht, mit Petersilie-Reis serviert, in unserem Hause der absolute Favorit bei den noch jungen Gourmets

Hans Martin & Manuela



## **Die Vorbereitung**

Die Putenbrust kaufen wir am Stück. Zunächst werden die weiße Fleischhaut sowie Ansätze von Sehnen und Bindegewebe entfernt. Das Fleisch wird gewaschen und trocken getupft. Es wird nun in 4 cm große Würfel zerteilt. Diese werden leicht gesalzen und gepfeffert, und dann in Mehl gewendet.

Die Ananasscheiben werden aus der Dose genommen und zum Abtropfen in ein Sieb gegeben. Der Sirup wird zur späteren Verwendung bei Seite gestellt.

Die Champignons werden geputzt und halbiert.

## **Die Zubereitung des Ragouts**

In einer großen Pfanne wird das Öl stark erhitzt. Die bemehlten Putenbrust-Stücke werden hierin nach und nach rundherum gebräunt und in eine Auflaufform gelegt. Nicht zu viele Stücke auf einmal in die Pfanne geben! Die Fleischstücke sollen in der starken Hitze außen knusprig werden, aber nicht innen durchgaren. Die Pfanne mit dem restlichen Öl dann auf mittlere Temperatur abkühlen lassen.

Hierin läßt man nun die Butter schmelzen. Mit dem Schneebesen wird das verbliebene Mehl daruntergerührt, bis es ganz leicht Blasen zu bilden beginnt. Die Mehlschwitze wird unter stetigem Rühren mit dem Ananassirup und dem Weißwein abgelöscht, so dass eine sämige Bechamel entsteht. Der Schmelzkäse sowie die Crème fraiche werden eingerührt, und das Ganze mit Salz, Pfeffer und Chilipulver süß-scharf abgeschmeckt. Nun werden die Champignons dazugegeben und untergerührt. Sie dürfen noch einige Minuten darin bei kleiner Hitze ziehen.

Die Sauce wird nun noch einmal umgerührt und auf die vorbereiteten Fleischstücke in der Auflaufform gegeben. Diese wir nun in einem auf 175 °C vorgeheizten Backofen gestellt, wo das Ragout 25 Minuten garen soll.



## Die karamellisierte Ananas

Die Pfanne wird nun abgespült, getrocknet und sogleich mit einem kleinen Stück Butter wieder auf hohe Temperatur gebracht. Mit dem Schneebesen wird hierin der Zucker unter stetigem Rühren geschmolzen. Wenn die Zuckerschmelze zu bräunen beginnt, soll die Temperatur etwas heruntergestellt werden, so dass der Zucker nur langsam bräunt und schließlich dunkelbraun wird. Keinesfalls sollen sich Blasen bilden. Der Karamell würde sich dann nämlich zu zersetzen beginnen und bitter werden.

Nun werden die Ananasscheiben in den heißen Karamell gelegt. Die Pfanne darf dabei ruhig mit so vielen Ringen wie möglich gefüllt werden. Die Ringe werden nach zwei Minuten gewendet. Sie geben beim Anbraten stets etwas Saft in den Karamell ab, der dadurch flüssiger wird. Nun wird auch der Cognac hinzugegeben. Die Temperatur kann heruntergestellt werden. Die Ringe sollen noch zwei Minuten im Karamellsaft ziehen.

Die Auflaufform mit dem Ragout wird nun kurz aus dem Backofen entnommen und mit den Ananasringen belegt. Der Karamell wird dann darübergeträufelt. Das Ragout wird nun im Backofen fertig gegart und dann serviert. Als Beilage eignet sich Butterreis, der mit gehacktem frischem Petersilie im Geschmack sehr gut harmoniert. Oder Bandnudeln, die herrlich Sauce aufnehmen.