

Ragout fin

MIT BETE- UND WURZELGEMÜSE



Vorbereitungszeit: ca. 35 Minuten

Garzeit: ca. 55 Minuten

Utensilien: Messer, Brett, Pürierstab, Schüssel

Von Lacroix benötigen Sie:

2 Lacroix Königinpastete

200 g Lacroix Ragout fin

2 EL Lacroix Feigensauce

Zutaten für 2 Personen:

Für das Gemüse:

150 g gelbe Bete

80 g Ringelbete

40 g Maronen, gegart

2 Stiele Kerbel

3 EL Olivenöl

2 EL Weißweinessig

Salz

Pfeffer

Zucker

2 EL Lacroix Feigensauce

Für das Püree:

200 g Knollensellerie

1 EL Sonnenblumenöl

100 ml Milch

150 ml Gemüsebrühe

1 TL Butter

Salz

Muskat, gemahlen

Zubereitung:

1 Für das Gemüse Beten und Kerbel waschen und trocken tupfen/schütteln. Gelbe Bete mit Wasser bedeckt ca. 30 Minuten kochen, abgießen, auskühlen lassen, schälen und in Keile schneiden. Ringelbete schälen und in dünne Scheiben hobeln. Maronen grob hacken. Kerbelblätter abzupfen und fein hacken.

2 Vorbereitete Zutaten mit Öl und Essig vermengen und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Ca. 10 Minuten ziehen lassen.

3 Für das Püree Sellerie waschen, trocken tupfen, schälen, grob würfeln und in einem Topf mit Öl bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten farblos anschwitzen.

Brühe und Milch zugeben, mit Salz würzen und ca. 20 Minuten unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen. Butter zugeben, fein mixen und mit Salz und Muskat abschmecken.

4 Königinpasteten nach Verpackungsanweisung im Backofen zubereiten. Ragout fin erhitzen und in die fertigen Pasteten füllen. Pasteten mit dem Gemüse, Püree und Feigen-Senf-Sauce anrichten.

Tipp: Alternativ zu den Beten, können gerne auch Möhren oder Lauchgemüse verwendet werden.