

Schnelles Heilig-Abend-Putenragout mit Blätterteig

Bäumchen schmücken, Geschenke einpacken und dann auch noch kochen - zum Heilig Abend sollte das Essen zwar lecker aber vor allem unkompliziert sein. Dieses zarte Putenragout braucht nicht viel Vorbereitung, macht optisch ordentlich was her und hinterlässt auf der Zunge einen bleibenden Eindruck.

Zutaten (für 4 Personen)

400 g Putenfilet
300 g Edamame (Sojabohnen, gefroren, alternativ Erbsen)
350 g Champignons
50 g Zwiebel
4 EL Öl
½ Zitrone
100 ml Weißwein bzw. für alkoholfreie Alternative: 100ml Apfelsaft naturtrüb + Saft einer weiteren halben Zitrone
200 ml Sahne
100 ml + 3 EL Milch
1 TL Stärke
1 TL Paprikapulver Edelsüß
1 EL rote Pfefferkörner, zerstoßen
1 Msp Currypulver
Worcestersauce
2 Scheiben gefrorener Blätterteig
1 Eigelb
20 g Reibekäse

Zubereitung

Blätterteig 10 min antauen lassen, mit Plätzchenformen ausstechen, mit Eigelb bestreichen und mit etwas Reibekäse bestreuen.

Bei 200 Grad Umluft ca. 8 min goldbraun backen. Abkühlen lassen.

Putenfilets in Streifen schneiden.

Champignons putzen und je nach Größe vierteln.

Zwiebel klein würfeln.

Champignons in 2 EL Öl scharf anbraten, etwa 8 min weiterbraten, würzen, aus der Pfanne nehmen.

Putenstreifen mit Zwiebelwürfeln in 2 EL Öl ca 4 min (Hitze 7-8) goldbraun anbraten.

Gebratene Champignons und Edamame oder Erbsen dazugeben, mit Zitronensaft und 100 ml Weißwein ablöschen.

Sahne und 100 ml Milch aufgießen und ca. 6 min leicht köcheln lassen. Mit Edelsüß-Paprikapulver, zerstoßenem roten Pfeffer und Currypulver würzen, mit Salz und Worcestersauce abschmecken.

3 EL Milch mit 1 TL Stärke vermischen, damit Sauce nach Belieben andicken.

Mit Blätterteig-Figuren anrichten.

Olaf Kosert und Antenne Brandenburg wünschen guten Appetit!