

Ragout fin

Kochbuch für Neugierige © 2005 Horst Ries

Wohl keine Speise ist derartig verballhornt worden, so heruntergekommen zu ungenießbaren Fleischresten in Mehlbrei, wie das **Ragout fin**. Trotzdem scheint es gastronomisch unsterblich zu sein. Kein Kaffeekränzchen in einem sächsischen Café, wo sich nicht mindestens eine der älteren Damen ein „Raggefäng“ (Betonung auf dem „ä“) bestellt. Dann wird ein heißes Porzellanförmchen serviert, mit einem harten Deckel aus festgebackenem, fadenziehenden Käse. Das Darunter - ein undefinierbares faseriges Gemisch, dem dann mit Unmengen von „Worchestersoße“ zu Geschmack verholfen werden soll ...

Das **Ragout fin** kommt nicht, wie man aufgrund des Namens vermuten könnte, aus Frankreich – nein, es ist eine Berliner Erfindung aus den sündigen 20er Jahren des vergangenen Jahrhunderts und hat eine etwas delikate Entstehungsgeschichte. Es bestand ursprünglich aus Hahnenkämmen, Stier- und Bockshoden mit Trüffeln, Spargelspitzen und Eidottern - wurde in entsprechenden Etablissements serviert, um älteren Herren auf die Sprünge zu helfen - Feinsinnigerweise in einer Muschel kredenzt... Dann hat sich die Welt der älteren Damen das **Ragout fin** erobert - und die pikanten Ingredienzien konnten wegbleiben.

Ein wirklich erstklassiges **Ragout fin** besteht aus Kalbfleisch, Kalbszunge, Kalbsmilch (Bries) und Hühnerbrust - mit evtl. etwas Krebsfleisch und feinen Champignons.

Ein **Ragout fin** ist eben keine Resteverwertung zweifelhafter Restaurantküchen.

Durch die speziellen Zutaten kommst Du nicht umhin, eine Menge herzustellen, die größer ist, als der Bedarf eines Einpersonenhaushaltes. Doch wird **Ragout fin** ja meist bereitet, um liebe Gäste zu verwöhnen.

Du brauchst:

- 1 Hühnerbrüstchen (ca. 200g)
- 200g Kalbsbries
- 300g Kalbfleisch
- 1 kleine gepökelte Kalbs- oder Schweinszunge (300g)
- 100g kleine Champignonköpfe
- 100g Creme double
- 1 Glas Riesling
- Parmesan



Zuerst legst Du das Bries für mindestens 2 Stunden in kaltes Wasser, damit alles Blut herausgelöst wird.

Inzwischen dünstest Du das Hühnerbrüstchen und das Kalbfleisch mit 1EL Butter und 2EL Wasser zugedeckt 15 Minuten an. Die Zunge kaufst Du am besten schon gesotten.

Nachdem das Bries schön gewässert ist, ziehst Du alle Häute ab und blanchierst es etwa 10min in kochendem Salzwasser – dann herausnehmen, abtropfen lassen.

Die erkaltenen Zutaten – Kalbfleisch, Bries und Zunge werden in 1cm-Würfel geschnitten.

In 1EL Butter dünstest Du nun die in feine Scheibchen geschnittenen Champignonköpfe und gibst nach und nach zuerst das Kalbfleisch – mit 1 TL Salz - dann die Zunge und zuletzt das Briesfleisch hinzu.

Ab und zu vorsichtig untereinanderheben. Ist der Saft nahezu verkocht, mit einem Glas Weißwein ablöschen.

Nach 5min 100g Creme double untermischen und kräftig pikant mit weißem Pfeffer und Salz abschmecken.

Nimm die Kasserolle vom Herd und lass es bis zur Weiterverwendung mindestens ½ Stunde durchziehen - danach muss es evtl. nochmals nachgewürzt werden.
Das Ragout ist nun fertig und kann bis zur endgültigen Verwendung auch einen Tag im Kühlschrank bleiben.

Zum Servieren fülle es in Jacobsmuschel-Schalen, bestreue mit geriebenen Parmesan und setze noch Butterflöckchen obenauf. Im Herd wird es bei ca. 200° 15 Minuten goldbraun überbacken (nicht dunkelbraun! – verbrannter Parmesan schmeckt scheußlich).



*Serviere mit Zitronenachteln – und meinerwegen auch mit der scheinbar unvermeidlichen
Worcestersauce...*

