

# Putenragout mit karamellisierter Ananas

H.M.Sauer und M. Löffler, 9.6.2013

- ◆ Für 4 Personen:
- ◆ 700-800 g Putenbrust
- ◆ 1 gr. Dose g Ananasscheiben in Sirup
- ◆ 250 g Champignons
- ◆ 1 Becher Crème fraiche
- ◆ 50 g Schmelzkäse
- ◆ ½ Glas Weißwein
- ◆ 50 g Butter
- ◆ 3 EL Mehl
- ◆ 6 EL Zucker
- ◆ 2 cl Cognac
- ◆ Salz, Pfeffer, Cayenne-Pfeffer

Anannasdose öffnen, Ananasscheiben abtropfen lassen und Sirup bei Seite stellen. Das Putenfleisch in Stücke schneiden, salzen, pfeffern und in Mehl wälzen. In einer heißen Pfanne mit Butter kurz von allen Seiten goldgelb anbraten und in eine Auflaufform legen. In der Pfanne nun 2-3 EL Butter schmelzen. Den Rest des Mehls mit dem Schneebesen in die heiße Butter schlagen, und kellenweise und unter stetigem Rühren Ananassirup und Weißwein hinzugeben. Crème fraiche und Schmelzkäse einrühren, so dass eine sämige Bechamel entsteht. Mit Salz, Pfeffer und etwas Cheyenne süß-scharf abschmecken. Nun die geputzten und halbierten Champignons unterheben und auf kleiner Stufe etwa 10 Minuten bei geschlossenem Deckel ziehen lassen. Dann die Bechamel über die Putenstücke in die Auflaufform geben und bei 175 °C in den Backofen stellen. In der Pfanne nun bei hoher Temperatur eine Löffelspitze Butter schmelzen, den Zucker hinzugeben und mit dem Schneebesen einen dunkelbraunen Karamell bereiten, der aber nicht schäumen darf. Die Ananasscheiben in dem Karamell auf beiden Seiten etwa 5 Minuten anbraten, Cognac dazugeben. Dann die mit Karamell vollgesogenen Scheiben auf das Ragout legen. Etwa 20 Minuten im Ofen weiterbacken.



Putenragout mit Ananas schmeckt hervorragend zu Nudeln, aber auch zu Butterreis. Das Ragout kommt gerade frisch aus dem Backofen. Natürlich kann man ohne Weiteres mehr Ananasringe dazugeben. Wenn die ganze Familie zu Gast oder Besuch im Hause ist, dann sind die fruchtig-sauren Ananasringe gerade bei den Jüngsten immer äußerst begehrt.