

Fischragout mit Blätterteighaube



Zutaten für 4-5 Personen:

6 größere Frühlingszwiebeln
1 größere Schalotte
2 Knoblauchzehen
1 EL Tomatenmark
1 kleinere Karotte
5 cl Zuckerrohrschnaps
150 ml kräftige Gemüsebrühe
300 ml Sahne
3-4 Tomaten, je nach Größe
1 Tasse Kürbisfleisch vom Hokkaido-Kürbis
4-6 größere Champignons
Salz, Pfeffer, Kräuter der Provence, Cayenne-Pfeffer
50 ml trockener Weißwein
250-300 g Kabeljau (Rückenfilet)
4-5 Scheiben Schmelzkäse
Blätterteig (Kühlregal)

1. Von den Frühlingszwiebeln nur das Weiße nehmen, putzen, halbieren und in kleine Abschnitte teilen. Schalotte fein würfeln, Knoblauchzehe abziehen und halbieren. Karotte sehr fein raspeln.
2. Frühlingszwiebeln, Schalotte, Karottenstreifen und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen, aber nicht bräunen. Tomatenmark mit anschwitzen, mit Zuckerrohrschnaps und Gemüsebrühe ablöschen.
3. Sahne zugießen und alles etwas einköcheln.
4. Kürbisfleisch schaben oder sehr fein raspeln. Von der Tomaten die Haut abziehen, entkernen und würfeln. Tomatenwürfel

und Kürbisfleisch zum Ragout geben und weiter einköcheln. Dann die Pilze putzen, in Scheiben schneiden und zugeben.
5. Mit den Gewürzen abschmecken und eventuell noch mit etwas Brühe, Sahne oder Weißwein verdünnen.
6. Fisch gut waschen, trocknen, penibel auf Gräten untersuchen und in kleine Stückchen teilen.
7. In jede Suppentasse (bei uns: Löwenkopfterrinen) eine Scheibe Schmelzkäse geben, die Fischstücke unterheben und die Masse auf die Tassen verteilen.
8. Blätterteig ausrollen, für jede Tasse einen

flachen Deckel schneiden, aufsetzen und andrücken. Im vorgeheizten Backofen bei 200° 20 Minuten backen, dabei soll sich der Deckel wölben (wie auf dem Bild).

Hinweise:

Vor dem Servieren etwas abkühlen lassen, das Ragout in der Tasse bleibt lange heiß.

Bei Einladungen kann man das Ragout bis einschließlich Punkt 6 vorbereiten. Vor dem Einlegen des Fisches kurz aufkochen lassen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 40 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Vorspeisen, Hauptspeisen, Fisch, französisch

Rezept und Foto: Walter Stand 22.01.2023