

▪ Die Küchenschlacht "Silvester-Woche" – Menü am 29. Dezember 2017 ▪  
Finalgericht von Christian Lohse



**Christian Lohse**

**Ragout fin à la Lohse**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Huhn:**

1 Brust vom Schwarzfederhuhn  
1 Leber vom Huhn  
1 Herz vom Huhn  
1 Pk. Blätterteig  
1 EL Staudensellerie  
1 EL Karotte  
1 EL Petersilienwurzel  
1 EL weiße Champignons  
1 EL Pfifferlinge  
1 Frühlingszwiebel  
1 TL Kapern  
400 ml Geflügelfond  
2 Eier  
3 EL Butter  
Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Blätterteig dünn ausrollen. Im Durchmesser 10 cm zweimal zackig ausstechen und übereinander legen. Eier trennen und den Blätterteig mit dem Eigelb bestreichen. Im Ofen ausbacken.

Frühlingszwiebel in 1 mm feine Streifen schneiden. Hühnerbrust, Leber und Herz salzen. In einer Pfanne Butter schaumig werden lassen und das Huhn darin rosa braten.

Staudensellerie, Karotte und Petersilienwurzel abbrausen, trocken tupfen und kleinschneiden. In einem Topf mit Geflügelfond bissfest garen.

Champignons und Pfifferlinge putzen, salzen und in einer Pfanne mit Butter anschwitzen.

Brust, Leber und Herz in 2x2 cm große Würfel schneiden. Anschließend in einer Schüssel mit dem Gemüse und den Frühlingszwiebel-Streifen vermengen.

**Für die Sauce:**

1 Zitrone (Saft)  
15 g Mehl  
60 g Butter  
250 ml Sahne  
250 ml Geflügelfond  
Tabasco, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle

Die Butter in einer Pfanne schaumig werden lassen. Mehl einrühren und mit Geflügelfond und 200 ml Sahne auffüllen. Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Sauce aufkochen lassen, mit Salz, Zitronensaft und Tabasco abschmecken und mixen.

Einen Teil der Sauce mit den Geflügelstücken, Frühlingszwiebel und Gemüse vermengen und in den Blätterteig füllen.

Den anderen Teil der Sauce aufmixen, den Rest Sahne dazugeben und über den Blätterteig geben.

**Für die Garnitur:**

½ Bund Kerbel

Kerbel abbrausen, trocken wedeln und feinhacken.

Das Ragout fin à la Lohse auf Tellern anrichten, mit Kerbel garnieren und servieren.

**Zusatzbestellung von Ariane:**

1 Zweig glatte Petersilie

Die Petersilie schnitt sie klein und mischte sie unter das Huhn.

**Zusatzbestellung von Michael:**

trockener Weißwein, Worcestersauce

Weißwein und Worcestersauce mischte er unter die Sauce.



**Zusatzgericht von Christian Lohse**

## **Wurstebrei**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Brei:** Die Stippgrütze in kleine Stücke schneiden und in einer Pfanne ohne Fett kräftig anrösten. Mit der Gabel zerdrücken, sodass die Grütze in der ganzen Pfanne verteilt ist. Wenn der Boden richtig dunkel geworden ist mit einem Pfannenwender herausholen und in Stücke schneiden.

**Für die Garnitur:** Gewürzgurken auf der Stippgrütze verteilen.  
Gewürzgurken

Wurstebrei auf Tellern anrichten und servieren. Christian Lohse empfiehlt Kartoffeln dazu zu reichen.